

MOCCA RIJSTVLAAI

Bereid een taartbodem volgens het recept van de aardbeientaart, en de taartvulling volgens het rijstvlaairecept

Benodigheden glazuur

380 g amazake	1 kleine pot
100 ml water	1/3 kleine pot
1 snufje wit zeezout	
4 g agar agar vlokken	1 eetl.
6 g yannoh instantkoffie poeder	2 eetl.
60 g rijststroop	2 eetl.
30 g witte amandelmoes	1 1/2 eetl.
60 g geroosterde fijngehakte hazelnoten	

Bereiding glazuur

1. Meng water, zout en agar agarvlokken en laat 5 minuten op een laag vuurtje doorkoken
2. Yannoh Instant koffiopoeder met wat koud water oplossen en toevoegen
3. Nu amazake, rijststroop en amandelmoes erdoor roeren en nog 1 minuut doorkoken
4. Het glazuur over de rijstvlaai verspreiden en bestrooien met fijngehakte hazelnoten als het nog warm is

CHOCO RIJSTVLAAI

Bereid een taartbodem volgens het recept van de aardbeientaart, en de taartvulling volgens het rijstvlaairecept

Benodigheden glazuur

380 g amazake	1 kleine pot
100 ml water	1/3 kleine pot
1 snufje wit zeezout	
4 g agar agar vlokken	1 eetl.
10 g cacao poeder	2 eetl.
60 g rijststroop	2 eetl.
30 g witte amandelmoes	1 1/2 eetl.
enkele eetl. suikervrije chocoladehagel	

Bereiding glazuur

1. Meng water, zout en agar agarvlokken en laat 5 minuten op een laag vuurtje doorkoken
2. Cacaopoeder met wat koud water oplossen en toevoegen
3. Nu amazake, rijststroop en amandelmoes erdoor roeren en nog 1 minuut doorkoken
4. Het glazuur over de rijstpudding verspreiden en met suikervrije chocoladehagel bestrooien als het nog warm is

ABRIKOZENTAART

Bereid een taartbodem volgens het recept van de aardbeientaart, en de taartvulling volgens het rijstvlaairecept

Benodigheden abrikozenlaag

250 g abrikozen	
100 ml water	1/3 kleine pot
1 snufje wit zeezout	
20 g appeldiksap	2 eetl.
10 g maizena of kuzu	1 eetl.
+ een beetje water	
wat geroosterde fijngehakte amandelen	

Bereiding abrikozenlaag

1. Kook de abrikozen in weinig water met een snufje zout
2. Na 20 minuten de diksap toevoegen en binden met in het water opgeloste kuzu
3. De abrikozenpap in een laag over de rijst verspreiden en eventueel bestrooien met de gehakte amandelen



Op aanvraag zijn de volgende folders verkrijgbaar:

INFO

CAKES & MUFFINS

SHAKES & DONUTS

TAARTRECEPTEN

DESSERTRECEPTEN

DECEMBERRECEPTEN

Geproduceerd door: RYORIDO
Traditional Amazake Products
P.B. 109, NL-7200 AC
ZUTPHEN - HOLLAND



Telefoon: +31 575 518546
Telefax: +31 575 514137
E mail: info@amazake.nl
Website: www.amazake.nl



TAARTEN

RYORIDO



AMAZAKE

Basic Dessert



AARDBEIENTAART

Benodigheden taartbodem Ø 28 cm:

150 g bloem of gebuild tarwemeel	1 kom
6 g wijnsteenpoeder	1 koffiel.
1/8 theelepel wit zeezout	
25 g zonnebloem of maiskiemolie	3 eetl.
60 g rijststroop	2 eetl.
75 g rijstamazake	4 eetl.

Bereiding taartbodem

1. Meng het meel met zout, wijnsteenpoeder en olie
2. Voeg de rijststroop en net genoeg amazake erbij om een goed kneedbaar deeg te maken
3. Nu het deeg uitrollen, in de ingeoliede vorm leggen en met een vork gaatjes in de bodem prikken
20 tot 25 minuten in de oven bakken op 175 C (ovenstand 5)

Benodigheden taartvulling

185 g amazake naar keuze	1/2 kleine pot
185 ml water	1/2 kleine pot
1 snufje wit zeezout	
4 g agar agarvlokken	1 koffiel.
6 g kuzu of mäizena	1 koffiel.

Bereiding taartvulling

1. Breng amazake met water, zout en agar agar aan de kook
2. Zet het vuur laag en laat de agar agar oplossen, ongeveer 5 minuten
3. Kuzu of mäizena oplossen met wat koud water en binden
4. Deze pudding over de taartbodem verspreiden

Benodigheden fruit en glazuur

500 g aardbeien	2 doosjes
150 ml water	1/2 kom
30 g rijststroop	1 eetl.
1 snufje wit zeezout	
4 g agar agarvlokken	1 koffiel.
6 g kuzu of mäizena	1 koffiel.

Bereiding glazuur

1. De aardbeien wassen, eventueel halveren en op de pudding leggen
2. Breng water met agar agar en zout aan de kook
3. Zet het vuur laag en laat de agar agar oplossen, ongeveer 5 minuten
4. Kuzu of mäizena oplossen met wat koud water en binden
5. Voorzichtig het glazuur over de taart verspreiden, zorg dat je al het fruit met het glazuur bedekt

VRUCHTENTAART

Bereid een taartbodem met taartvulling volgens het recept van de aardbeientaart

Benodigheden fruit en glazuur

1 klein doosje aardbeien	
2 peren	
2 mandarijnen	
1 perzik	
kiwi druiven, frambozen of rode bessen	

150 ml water	1/2 kom
30 g rijststroop	1 eetl.
1 snufje wit zeezout	
4 g agar agarvlokken	1 eetl.
6 g kuzu of mäizena	1 koffiel.

Bereiding fruit en glazuur

1. Het fruit wassen, snijden en hiermee de taart decoreren
2. Breng water met agar agar en zout aan de kook
3. Zet het vuur laag en laat de agar agar oplossen, ongeveer 5 minuten
4. Kuzu of mäizena oplossen met wat koud water om te binden
5. Voorzichtig het glazuur over de taart verspreiden, zorg dat je al het fruit met het glazuur bedekt

APPELTAART

Bereid een taartbodem met taartvulling volgens het recept van de aardbeientaart

Benodigheden fruit en glazuur

850 g appels	6 a 7 stuks
400 ml water	1 kom
50 ml appeldiksap	4 eetl.
1 snufje wit zeezout	
eventueel 1 handje krenten of rozijnen	1 koffiel.
4 g agar agarvlokken	1 koffiel.
6 g kuzu of mäizena	1 koffiel.

Bereiding fruit en glazuur

1. De appels schillen en in stukjes snijden
2. Breng water met agar agar, appeldiksap en zout aan de kook en blancheer hierin de stukjes appel (2 minuten)
3. Schik de appels op de pudding
4. Zet het vuur laag en los kuzu of mäizena op met wat koud water om het te binden
5. Voorzichtig het glazuur over de taart verspreiden, zorg dat je al het fruit met het glazuur bedekt

RIJSTVLAAI

Bereid een taartbodem volgens het recept van de aardbeientaart

Benodigheden taartvulling

100 g witte basmatirijst	1/2 kommetje
500 ml water	2 kommen
2 snufjes wit zeezout	
300 g rijstamazake	3/4 kleine pot
60 g rijststroop	2 eetl.

Bereiding taartvulling

1. Rijst met water en 1 snufje zout 20 minuten op een zacht vuurtje koken
2. Nu amazake, rijststroop en nog een snufje zout toevoegen
3. Laat dit nog 5 minuten op een laag vuurtje staan met een warmteverdeler
4. Deze pudding over de taartbodem verspreiden

Benodigheden glazuur

380 g amazake	1 kleine pot
100 ml water	1/3 kleine pot
30 g rijststroop	1 eetl.
1 snufje wit zeezout	
4 g agar agarvlokken (1 eetl.)	1 koffiel.

Bereiding glazuur

1. Meng de ingredienten in een pan en laat 5 minuten op een laag vuurtje doorkoken
2. Het glazuur over de rijstvlaai verspreiden en naar keuze bestrooien met kaneel, cacao poeder, geroosterde gehakte noten, geroosterd kokosmeel of garneren met fruit, als het glazuur nog warm is

