



Mandlibiskviidiga rabarberikook

Kook, mis tublisti vana kooli biskviitkattega koogi sarnane, maitseb hea nii maasikate kui vaarikatega



Tainas

200 g (u 4 dl) speltapüüli või nisujahu
100 g jahvatatud mandleid või mandlijahu
200 g külma tükeldatud võid
1 munakollane
100 g (u 1dl) suhkrut
0,5 tl meresoola
vajadusel supilusikatäis või paar külma vett

Täidis

700 g rabarbrit, hakitud
soovi korral peotäis maasikaid
100 g suhkrut
0,5 tl jahvatatud kaneeli

Kate

5 toasooja muna + üle jäänud munavalge
5 sl suhkrut
100 g mandlijahu või jahvatatud mandlilaaste
2 sl maisitärklis
pisut riivitud sidruni- või apelsinikoort
1 tl küpsetuspulbrit

1. Sega koogipõhja komponendid köögikombainis ühtlaseks massiks või haki noaga ühtlaseks ja töötle käte vahel tainapalliks. Kui tundub, et tainas on kuivavõitu, lisa pisut vett. Keera tainas köögikillesse ja lase 30 minutit kuni 1 tund külmikus taheneda.
2. Rulli tainas kahe küpsetuspaberilehe vahel u 0,5 cm paksuseks ja aseta koos paberiga u 42 x 32 cm suurusele küpsetusplaadile. Eemalda pealne leht ja vajadusel trimmi tainääri ühtlasemaks.
3. Torgi kahvliga tainapõhi pisut auklikuks, et see ühtlasemalt küpseks ja küpseta 180 kraadises ahjus u 10-15 minutit, kuni see kergeid küpsemise märke ilmutab.
4. Sega rabarber ja tükeldatud maasikad, kui neid kasutad, suhkruga ning kaneeliga.
5. Katte valmistamiseks vahusta munad suhkruga u 5-7 min jooksul tugevaks vahuks. Sega kokku kuivained ja sega ettevaatlikult koos riivitud tsitruskoorega munavahu hulka.
6. Vala eelküpsutatud tainale rabarbrisegu ning aja sellele ühtlaselt laiaili biskviitainas.
7. Küpseta 180 kraadi juures u 25 minutit, kuini kook on kena jumega ja lase enne söömist jahtuda,



Retsept: Britt Paju
Britt Paju peab toidublogi noad-kahvlid ja on mitmete retseptiraamatute autor ja kaasautor.