



LIHTNE RABARBERIMAASIKA PLAADIKOOK

Retsept: Grete Šillis

Valmistamine

Puhasta rabarberivarred ja maasikad ning tükelda need. Võta kastrul ja sulata või. Jäta sulanud või ootele. Võta sügavama põhjaga kauss, löö kaussi lahti munad, lisa suhkur ning vispelda kergeks vahuks. Võta teine kauss, lisa jahu ja küpsetuspulber ning sega komponendid omavahel. Võta sõel ja sõelu muna-suhkru segusse jahu, pidevalt vispliga tainast segades. Tee seda, kuni kogu jahu on sõelutud muna-suhkru segusse ning on moodustunud veniva konsistentsiga tainas. Lisa tainasse rabarberi ja maasika tükid ning sega õrnalt komponente. Võta ahjuplaat, kata see küpsetuspaberiga ja vala tainas küpsetusplaadile. Võid lusika või spaatliga koogi pinda siluda, et tainas jaguneks plaadi peal võrdselt. Kuumuta ahi 200 kraadini ja jäta kook 25 minutiks ahju küpsema. Vahetult enne serveerimist võid koogile peale puistata tuhksuhkrut ja lisada värskeid marju.

- 2 dl Veski Mati Speltanisujahu
- 6 keskmise suurusega rabarberivart
- 150 g värskeid maasikaid
- 200 g laktoosivaba hapukoort
- 5 kanamuna
- 200 g laktoosivaba (82%) võid
- 1,5 dl tuhksuhkrut
- 2 tl küpsetuspulbrit