



PURUTAINAGA RABARBERI KOHUPIIMAKOOK

Retsept:Merilin Siimpoeg/ Koogikontor

Valmistamine

Puhasta ja tükelda rabarber, sega rabarberitüked ja jäta ootele. Purutaina valmistamiseks sega jahud, kaerahelbed, suhkur, kaneel ja sool. Näpud puruseks tainaks. Suru 2/3 tainast küpsetuspaberi koogivormi põhja. Vahusta kohupiima hulka mahlad ja rabarberitükid põhjale laiali (ära rabarberitest peale kohupiimatäidis. Puista kõige peale ülejäänud tainas. Küpseta kooki 175 kraadises ahjus 40-50 minutit jahtuda ja eemalda siis vormist. Serveeri maasikatega. www.veskimati.ee

Purutainas:

100 g Veski Mati tatrajahu

100 g Veski Mati kaerahelbeid

100 g Veski Mati kaerajahu

50 g rafineerimata suhkrut

(Billington's)

1,5 tl kaneeli

3/4 tl soola

120 g võid

Täidis:

600 g kohupiima

75 g rafineerimata suhkrut

(Billington's)

4 muna

650 g rabarberit+3 spl rafineerimata
suhkrut (Billington's)