



RABARBERI-MARTSIPANIPIRUKAS

Retsept:Merilin Siimpoeg/ Koogikontor

Valmistamine

Sega omavahel jahu, sool ja suhkur. Sulata 25 g võid ja jäta jahtuma. Näpi jahusegu hulka ülejäänud külma või tükid ja pudista näppude vahel kõik ühtlaseks puruks. Lisa sulavõi ja vesi ning sega kiirelt tainapalliks. Jaga tainas kaheks osaks, kata toidukilega ja pane 1 tunniks külmkappi. Määri 26-28 cm läbimõõduga pirukavormi põhi ja ääred võiga. Rulli üks osa tainast jahusel laual nii suureks ringiks, et saad katta sellega pirukavormi põhja ja ääred. Tõsta lahtirullitud tainas vormi ja suru see vormi põhja. Haki rabarber väikesteks tükkideks, sega suhkruga, kaneeli ja jahuga. Vala rabarberisegu põhjale. Riivi või haki martsipan väikesteks tükkideks. Kata rabarberisegu martsipani ja väikeste võitükikestega. Rulli jahusel laual lahti ülejäänud tainas. Vormi joogiklaasi abil välja väikesed tainaringikesed ja säti need siis pirukale

katteks. Klopi muna 2 spl külma veega lahti ja määri munaseguga piruka pealispind. Küpseta 175 kraadises ahjus 45 minutit. Lase 15 minutit jahtuda ja serveeri siis rabarberipirukat soojana.

www.veskimati.ee

Põhi:

360 g Veski Mati Eriti Head nisujahu

175 g võid

1 spl suhkrut

0,5 tl soola

120 ml külma vett

Täidis:

600 g rabarberit (puhastatud kaal)

200 g martsipani

50 g suhkrut

3 spl Veski Mati Eriti Head nisujahu

50 g võid

2 tl kaneeli

Määrimiseks:

1 muna