

**Rabarberi-maasika purukook, 1 plaaditais (gluteenivaba, piimavaba, vähese suhkruga)**

Hiie Järva, toitumisterapeut

200 g gluteenivaba nisujahu (Sunnuntai)  
150 g toortatrajahu  
2 tl küpsetuspulbrit  
100 g kookoshelbeid  
190 g taimset margariini  
1 tl vanillipulbrit  
60 g erütritooli  
40 g täis-roosuhkrut  
näpuotsaga soola  
1-2 tl kaneeli  
400 g rabarbereid  
500 g maasikaid  
2 prk paksemat sojajogurtit  
30 g erütritooli  
poole sidruni mahl  
2 muna  
1-2 spl toorkakaod ja/või mandlilaaste

Valmistamine: Tükelda rabarber ning sega kaneeliga. Tükelda ka maasikad ning sega rabarberi hulka. Sega omavahel jahud, kookshelbed, küpsetuspulber, vanillipulber ja sool. Sega kuivsegu vispliga hästi segamini ning lisa külm margariin. Näpi tainas ühtlaseks. Kata ahjuplaat küpsetuspaberiga ning pane saadud taignast 3/4 ahjuplaadile, jaota ühtlaselt, ka äärtele. 1/4 taignast jääb puru jaoks – selleks sega sinna hulka veel toorkakaod. Seejärel sega kokku jogurt, munad, erütritool ja sidrunimahl. Saadud segu lisa maasika-rabarberisegule ning seejärel vala segu ahjuplaadile. Küpseta kooki 180 kraadi juures umbes 25-35 minutit. Kui kook on ahjus olnud umbes 10 minutit, siis võta korraks välja, et lisada koogile puru. Soovi korral lisa ka mandlilaaste. Pane kook uuesti ahju ning küpseta veel 10-15 minutit. Seejärel võta kook ahjust välja ning lase koogil jahtuda. Kook on külmalt parim!