Rabarberigalett

**Galett on rustikaalne ümmargune prantsusepärane lahtine pirukas. Tainapõhjale annab erilise krõbeduse või sügavkülmutamine ja jääkülm vesi. Naudi pirukat vaniljekastme või jäätisepalliga.**

**Tainas:**

200 g võid

4 dl jahu

½ tl soola

1 spl suhkurt

4-5 spl jääkülma vett

**Kate:**

700 g rabarberit

2 dl suhkurt

2 spl tärklist

3 tl kaneeli

2 spl riivsaia

**Serveerimiseks:**

1 pk valmis vaniljekastet (250 ml)

3 cm jupp vaniljekauna

värsket piparmünti

Valmistamine:

1. Lõika või 1x1cm kuubikuteks ja aseta toidukilesse mässitult pooleks tunniks sügavkülma.
2. Mõõda köögikombaini jahu, sool ja suhkur. Lisa külmad võikuubikud ja lase pulseerivalt maksimumkiirusel 8 – 9 korda, kuni võitükid on umbes hernetera suurused.
3. Lisa jääkülm (!) vesi (selleks võid vee panna samuti eelnevalt sügavkülma) ja pulseeri ühtlaseks.
4. Vala segu kombainist töölauale ja vajuta võimalikult vähese sõtkumisega ühtlaseks tainapalliks. Vajuta pall lapikuks, mässi toidukilesse ja aseta tunniks külmikusse rahunema. Kombaini puudumisel sega taigen kokku laual noaga hakkides.
5. Pane ahi soojenema 210°C. Kata ahjuplaat küpsetuspaberiga. Lõika rabarberivarred olenevalt paksusest pikuti pooleks või kolmeks ja siis 5 cm-teks juppideks. Mõõda kaussi suhkur, tärklis ja kaneel, sega läbi.
6. Rulli tainas jahuga üleriputatud laual 30 cm-se läbimõõduga kettaks, keera ümber tainarulli ja tõsta ettevaatlikult ahjuplaadile.
7. Raputa tainapõhjale ühtlaselt riivsai, jättes äärest 7 – 10 cm vabaks. Kalla suhkrusegu rabarberitükkidele, sega käega läbi ja vala siis kõik tainapõhjale.
8. Jaota rabarber ühtlaselt laiali, jälle äärde ruumi jättes. Tõsta tainaääred galeti peale ja küpseta 210°C ahjus allosas 20 minutit, et põhi tuleks krõbe. Siis tõsta galett 20 minutiks ahju ülaossa värvi saamiseks.
9. Ära üle küpseta, siis muutub õrn rabarber juba moosiks ja hakkab vedelikku välja ajama!
10. Serveerimiseks raputa galetile värsket hakitud piparmünti, kõrvale paku vaniljekastet. Selleks lõika vaniljekaunatükike pooleks ja kraabi seemned noaga valmis vaniljekastmesse, see annab kastmele lisamaitset ja mõjub koduselt.

Retsept : R.Osa