

Angurri tarta

MARIA ESCOBEDO

MUSEO DEL ORGANÓ

Ikasturte gogor eta ezohiko hau amaitzeko, postre oso elikagarri eta osasungarria prestatu dugu. Hilabete zailak eta gogorak izan dira guztiontzat, eta gure egunerokotasuna zein elikatzeko eta ariketa egiteko modua aldatu dugu. Beroa heldu den honetan, aukera paregabea da angurri tarta hau egiten eta dastatzen gozatzea. Abuztuan joango gara, datorren ikasturtea indarberrituta hasteko. Izan ere, egun hauek aprobetxatuko ditugu errezeta berrietan lan egiteko eta gure ekoizleei entzuteko. Bueltan ikusiko dugu elkar! ■■■



Osagaiak

- 0 inarrirako: 100 gr olo-maluta, mahaspasa batzuk edo datil bat, hiru koilarakada koko-olio, eta beste bat moldea koipeztatzeko (26 cm-koa).
- Angurri handi baten laurdena.
- Baso bat ur.
- 100 gr anakardo.
- Azukrea nahierara.
- Bi koilarakada agar-agarrez beteta.
- Koko esnegain brik bat.

Prestaketa

1. Biringailu batean, elkartu olo-malutak, mahaspasak eta koko-olioa. Birindu. Koipeztatu moldea eta koilara batekin zanpatu masa, ondo banatuta eta irmo egon arte. "Galleta efektua" lortu behar da. Gorde hozkailuan gogortu dadin.
2. Azala kendu, zatitu eta irauli angurria biringailuan. Gehitu alde zurririk gutxienez 20 minutuz beratzen eduki ditugun anakardoak, eta koko esnegaina. Espeziaz ondu nahieran: gatza, jengibre, banilla-esentzia, kanela... eta birindu krema homogenea lortu arte.
3. Ontzi txiki batean, gehitu ura eta azukrea (norberaren gustuaren arabera). Hagaxka batzuen laguntzaz, azukrea disolbatu, ura irakite-puntura iristen den bitartean. Behin irakin eta gero, gehitu agar-agarra eta jarraitu mugitzen minutu pare bat.
4. Azkar erantsi ura azukrearekin eta agar-agarra kremarekin, eta espatula batekin nahastu inguratze-mugimenduekin.
5. Atera oinarria hozkailutik, gehitu krema eta eraman izozkailura ordu erdiz. Gero hozkailura pasatu ahal izango duzu, eta familiarekin eta lagunekin gozatu ahal izango duzu tarta freskoaz. On egin!

MUSEO
del ÓRGANO

RESTAURANTE VEGETARIANO
JATETXE BEGETARIANO

Manuel Iradier 80, 01005, Vitoria-Gasteiz (Araba) - 945264048 - museodelorgano.com - @museodelorgano