

GASTRONOMIA-GASTRONOMÍA / SAGARRA-MANZANA

Tarta de manzana ganadora de XIII. Sagar Uzta.

SAGARDOAREN LURRALDEA - 17/01/2014 • 17:39 • Editar

Sin comentarios



Hau da Astigarragan ospatu zen XIII. Sagar Uzta Sagar Tarta Lehiaketako irabazlearen errezeta. Idurre Baigorrotegi, bere errezeta ezagutarazi digu.

OSAGAIAK:**Sagar kremarako:**

- 800gr. golden sagarra zati txikitan zatitua.
- 2 leka bainilla.
- 0.75 dl ur.
- 30 gr. gurin.

Oinarrirako:

- 370gr. irin.
- 310 gr. azukre.

- 1 arraultz.
- 2 arraultza gorringo (gorringo bat tarta pintatzeko).
- 15 gr. legamia hautsean.
- 20 gr. azukre abanillatu.
- Ron pixka bat.
- Gatz pixka bat.

**PRESTAKETA:****Sagar krema:**

- Bainilla leka moztu erditik eta barrungoa atera labanna batekin, alea ateratzeko.
- Sagarrak moztu eta zartai batean jarri 75g urarekin eta banilla alearekin.
- 10 minutu utzi irakiten, ondo egosiak egon arte. Gurin pixka bat bota. (Nahasketa hau birrindu daiteke baina goxoago gelditzen da, sagarren pusketekin).

Oinarria:

- Gurina berotu ukendu puntuan egon arte, eta azukre normala, abanillatua eta gatzarekin nahastu.
- Arraultza bat eta gorringo bat gehitu. Ongi nahastu.

- Irina eta legamia bahetu.
- Gehitu aurreko nahasketa.
- Rona bota eta ongi nahastu.
- Orea tapatu film batekin eta hozgailuan utzi geldirik 2 orduz.
- Orea bi bola berdinetan zatitu eta paper sulfurizatuan luzatu arrabola baten laguntzaz.
- Disko bat molde batean sartu.
- 250gr. Sagar krema bota eta beste diskoarekin tapatu.
- Izkin guztiak itxi behatzarekin zanpatuz.
- Goikalde guztia sardexka batekin markatu eta gorringoarekin pintatu (pintzel batekin).
- Laberatu 170° 50 minutuz.
- Utzi geldirik (glas azukrearekin hautsez tatu daiteke zerbitzatzeko momentuan).

Eta kitto! On egin!

Iturria: Boletín Sagardoaren Lurraldea 33**Artikulu:** Idurre Baigorrotegi

Tags: Concurso de tarta de manzana, errezeta, ganadora, Idurre Baigorrotegi, irabazlea, receta, sagar tarta, Sagar tarta lehiaketa, tarta de manzana, XIII. Sagar Uzta

Sagardoaren Lurraldea



Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga
t: 00 34 943 550 575
f: 00 34 943 559 575
info@sagardoarenlurraldea.com
www.sagardoarenlurraldea.com

[RSS Feed](#)[Twitter](#)[Facebook](#)

Buscar / Bilatu

Categorías

[Azokak-Ferías](#)
[Ekitaldiak-Eventos](#)
[Errezetak-Recetas](#)
[Esperientziak-Experiencias](#)
[Formazioa-Formación](#)
[Gastronomia-Gastronomía](#)
[Historia-Historia](#)
[Kultura-Cultura](#)
[Lehiaketak-Concursos](#)
[Museos-Museoak](#)
[Sagarra-Manzana](#)
[Sagastia-Manzanal](#)
[Sidra-Sagardoa](#)
[Sidrerías-Sagardotegiak](#)
[Turismoa-Turismo](#)

Post Recientes



Apertura de la temporada del txotx en la sidrería Saizar.



Gozatua Hernanin: sagardogintza, sarobeak eta trikuharriak.



Martin Berasategui inauguró el txotx en el Centro Comercial Urbil.



Diccionario del manzanal: Plagas y animales beneficiosos.

Anterior post

Año 1908. Congreso Pomológico de Saint Briec (Francia) (Segunda parte).1908. urtea. Saint Briec-eko Kongresu Pomologikoa (Frantzia) (Bigarren zatia).

Siguiente post

Diccionario del manzanal: Plagas y animales beneficiosos.Sagardoaren Hiztegia: Izurriak eta animalia onuragarriak.



Tarta de manzana ganadora de XIII. Sagar Uzta.

Tu comentario / Zure komentarioa

Registrado como Sagardoaren Lurralde. Desconectar »

Enviar

Comentarios recientes

J.M de Amassorarayn en

APERTURA DEL TXOTX 2014. El grupo KALAKAN abrirá la nueva temporada del txotx.

Kalakan abrirá mañana la nueva temporada de txotx | NON SERVIAM en APERTURA DEL TXOTX 2014. El grupo KALAKAN abrirá la nueva temporada del txotx.

Sagardoaren Lurralde en XIV. “Kirikoketa Besta” en Arizkun, el 2 de noviembre.

agandamin en XIV. “Kirikoketa Besta” en Arizkun, el 2 de noviembre.

Aritz en XXVIII Sagardo Eguna de Donostia, el 7 de septiembre.

Links



txotx.info

Sagardoerxea

Sagardodenda

SagardoPedia

SAGARDUN
SAGARDOPEDIA HIZTEGIA
SAGARDOPEDIA

El territorio de la sidra
Qué hacer
Comer en sidrería
Qué visitar
El museo
Blog
Quiénes somos

**SAGARDOAREN
LURRALDEA**
el territorio de la sidra

Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga

t: 00 34 943 550 575
f: 00 34 943 559 575

info@sagardoarenlurraldea.com
www.sagardoarenlurraldea.com
[twitter](#) [facebook](#)

© 2012 Consorcio Sagardun. Todos los derechos reservados. · [Términos de uso](#)

