

GASTRONOMIA-GASTRONOMÍA / SAGARRA-MANZANA

XIII. Sagar Uztako sagar tarta irabazlea.

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

Sin comentarios



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

OSAGAIK:

Sagar kremarako:

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

Oinarriako:

- 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 barrunhoa atera labarra 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.
- Arraultz 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 zantpatuz..
- Goikalde guztia sardexka batekin markatu eta gorringoarekin pintatu (pintzel batekin).
- Laberatu 170º 50 minutuz.
- Utzi geldirik (glas azukrearekin hautseztatu daiteke zerbitzatzeko momentuan).

Eta kitto! On egin!

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

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

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



Txotx boladaren irekiera
Saizar sagardotegian.



Gozatua Hernanin:
sagardogintza, sarobeak
eta trikuharriak.



Martin Berasategik
inauguratu zuen txotx
bolada Urbil Merkatal
Gunean.



Sagardoaren Hiztegia:
Izurriak eta animalia
onuragarriak.

(Francia) (Segunda parte).1908. urtea. Saint Brieuc-eko Kongresu Pomologikoa (Frantzia) (Bigarren zatia).

beneficiosos.Sagardoaren Hiztegia: Izurriak eta animalia onuragarriak.



XIII. Sagar Uztako sagar tarta irabazlea.

Tu comentario / Zure komentarioa

Registrado como Sagardoaren Lurraldea. Desconectar »

Enviar

Comentarios recientes

J.M de Amassorrayn en **2014KO TXOTX IREKIERA. KALAKAN taldeak irekiko du txotx bolada berria.**
Kalakan abrirá mañana la nueva temporada de txotx | NON SERVIAM en **2014KO TXOTX IREKIERA. KALAKAN taldeak irekiko du txotx bolada berria.**
Sagardoaren Lurraldea en **XIV. Kirikoketa Besta Arizkunen, azaroaren 2an.**
agandamin en **XIV. Kirikoketa Besta Arizkunen, azaroaren 2an.**
Aritz en **Donostiako XXVIII. Sagardo Eguna, irailaren 7an.**