



GOZO-KLIKA(4 anoa)

***GAZTA ERDIHOTZA**

-60 g azukrea

-150 g gazta biguna

-125 g esne

-2 arrain -kola

-125 g esnegaina

PROZEDURA

1. Beratu gelatina ur hotzetan
2. Ipini sutan esne, azukrea eta gazta. Gazta eta azukrea urtzen denean sutik atera eta gehitu gelatina desegin eta utzi hozten.
3. Hotz dagoenean , esnegain erdi harrotuarekin nahastu
4. Sartu nahi dugun moldetan eta utzi hozten gogortu arte

***IRASAGAR KREMA**

-70 g irasagar

-70 g almibar neutroa

PROZEDURA

-Nahastu irasagar eta almibarra eta birrindu termomix-ean

***SAGAR MERMELADA FINA**

-125 gr sagar

-60 gr azukrea

-Limoi zukua b/k

PROZEDURA

1. Zuritu eta bihotza kendu sagarrari
2. Zatitu eta elkartu azukrea eta limoi zuku tanta batzuekin
3. Ipini sutan eta utzi egosten sagarra bigundu arte
4. Turmix-etik pasa eta iragazi
5. Utzi hozten

***FRUITU LEHORRAK** -Intxaurrek, hurrek...

MUNTAIA

Jarri beheko partean irasagar krema ,horren gainean gazta moussea utzi mamitzen eta bukatzeko estali sagar mermeladarekin eta apaindu fruitu lehorrekin