

Sagar tarta fina

CANDIDA HURTADO

MUSEO DEL ORGANNO

Pixkanaka-pixkanaka, deseskalatze-prozesua aurrera doa, eta une aproposa da postre bat prestatzeko eta etxekoekin elkarbanatzeko. Aste honetan, jatetxeko sukaldera itzuliko gara, baina etxean tartetxo bat atera dugu azken postrea prestatzeko.

Nolanahi ere, azken hilabeteotan etxean denbora asko pasatu dugu, eta gure elikadura modu orekatuan inoiz baino gehiago zaindu behar izan dugu. Funtsezkoa da immunitate-sistema ona izatea, eta horren arabera da, neurri handi batean, erosteko eta elikatzekeo dugun modua.

Museo del Organokook, hain egoera berezian, inoiz baino gehiago tokian tokiko ekoizleen sarearen aldeko apustua egiten dugu. Ahal den guztietan, tokiko produktua, ekologikoa eta sasoikoa erabiltzen baitugu gure etxeetako sukaldeetan. ■■■



Osagaiak

- Sagarrak
- Irina
- Gurina
- Azukrea
- Arrautza bat
- Gatza
- Kanela eta jengibre
- Limoia

Prestaketa

1. Hasteko, oinarri-orea egin: arrautza bat, 150 gramo irin, 70 gramo gurin eta 35 gramo azukre nahastu. Ore trinko eta uniforme izan arte. Hori lortzean, hozkailuan ordubetez utziko dugu.
2. Bitartean, konpota prestatuko dugu 2 edo 3 sagar (tamainaren arabera), jengibre, kanela-adar bat eta gatz eta azukre pixka batekin.
3. Tarta montatu ahal izateko, 2 sagar xafletan moztuko ditugu, ahal bada mandolinarekin, oso mehe geratzea oso garrantzitsua baita.
4. Kazolan jalkitzen utzi dugun oreka luzatzeko unea da. Konpota-geruza mehea orearen gainean jarri, eta sagar-xaflekin tapatu, oinarri osoa estalita geratu behar dela kontutan hartuz. Lehen geruzari kanela, jengibre, azukrea eta limoi pixka bat gehituko ditugu. Bigarren geruza egin behar dugunez, prozesu bera errepikatuko dugu.
5. Azkenik, 180 gradutan laberatu 20 minutuz eta beste 10 minutuz 160 gradutan. Orain, postre honetaz gozatzea besterik ez da falta. Kanela-ukitu batekin osatzea gomendatzen dizuegu. On egin!

**MUSEO
del ÓRGANO**

**RESTAURANTE VEGETARIANO
JATETXE BEGETARIANO**

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