

KREMAZKO BIZKOTXOA TXOKOLATEZKO ESTALDURAREKIN

written by Errezetak



Orain dela denbora dezente errezeta hau lehendabiziko aldiz egin nuela, alaba handiaren urtebetetzean izan zen. Geroztik, hiru edo lau aldiz egin dut, eta azkeneko honetan, esan dezaket, perfektua atera zela.

Osagaiak:

1 Bizkotxoa, [errezeta hemen](#).

Almibar:

1 Edalontzi ur

4 Koilarakada azukrea

Kanela adarra

Pastel krema, [errezeta hemen](#).

Txokolatezko estaldura:

200ml Esne-gain likidoa

200gr Estaldurako txokolate beltza

30gr Gurina

Prestaketa:



[Bizkotxo](#) egiten hasiko gara, behin labean sartzen dugula, hurrengo pausuak emango ditugu. [Bizkotxoaren errezeta hemen](#).



Almibar prestatzen hasiko gara. Kazola txiki batean, ur edalontzi bat gehitu, honekin batera **azukrea** eta **kanela** adarra. Nik adar bat gehitzen dut normalean, erditik zatiturik (10-12 zentimetro izango ditu, hau bakoitzak gustuko duena).

Su indartsuan jarri eta irakiten hasten denean intentsitatea jaitsi, horrela 10 minutuz utzi. Denbora pasata, sutik alendu eta hozten utzi.

Almibarra hozten den bitartean, krema pastela prestatuko dugu, **errezeta** **hemen**.



Bizkotxoa labetik atera, hozten utzi eta desmoldekatu. Bizkotxoa erditik zatitu (zatitu baino lehen, bi txotxa bizkotxoan sartu bata bestearen gainean, horrela bi bizkotxo zatiak berriro bata bestearen gainean jartzean, bere posizioa segituan aurkituko dugu). Bizkotxoaren bi aldean almibarrekin busti (nik pintzel bat erabiltzen dut).



Azpiko aldean pastela **krema** gehitu, bizkotxoaren goiko aldea jarri.



Estaldura prestatzen hasiko gara. Kazola batera ura gehitu eta sutan jarri. Txokolatea zatitu, eta bol batean utzi eta hau ura duen kazolaren gainean.



Kazola batean **esne-gaina** jarri eta irakiten hasten denean, eta txokolatea erabat desegina dugularik, txokolatera gehitu. **Gurina** gehitu (giro temperaturan egongo da), zatitxoetan zatirik, multzoa irabiatu elementu guztiak integratu arte.



Behin estaldura dugularik, goitik jaurti, beldurrik gabe, alde guztiak bainatzeko. Bizkotxoa erabat estalita dagoenean, hozkailuan sartu zerbitzatu arte.