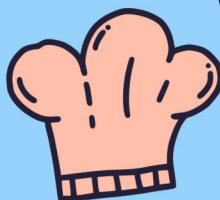
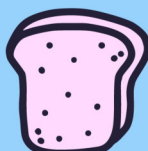




3 txokolatezko tarta

osagaiak

- 750 ml esnegain likido
- 750 ml esne
- 115 g azukre
- 150 g txokolate beltz
- 150 g txokolate (esnea)
- 150 g txokolate zuri
- Maria gaileta pakete bat
- 3 sobre mami
- 60 g gurin
- Bainila esentzia



azalpena

Lehenik eta behin, gailetak oso ondo txikitu eta gurina eta bainila esentzia gehitu. Masa bat sortu arte nahastu eta molde batean jarri kapa fin bat eratuz. Hozkailuan gorde.

Eltze batean 75 g azukre, 250 ml esne, mami sobre bat, 250 g esnegain eta txokolate beltza jarri, masa uniforme bat sortzen den arte sutan eduki.



Ondoren, erabiliko dugun moldean jarriz, hozkailuan sartu.

Hurrengo pausoa txokolatea (esnea)-rekin txokolate beltzarekin egindako bera egitea da, baina 40 g azukre erabiliz, soilik. Berriro ere moldean isuri eta hozkailuan sartu.

Txokolate zuriaren txanda da, eta beste bi txokolateekin egin dugun berdina egin behar dugu, baina azukrerik erabili gabe. Txokolate zuri kapa moldean jartzean, hozkailuan sartu eta 8 ordu utzi.

Tartaren dekorazioa oso erraza da. Ideia batzuk txokolate arraspatua, txokolate grano batzuk, merengea...

dira. Baina nahi duzuna jar diezaiokezu. Jarri zure irudimena martxan eta txundi itzazu etxeokak Hiru Txokolatezko Tarta honekin!

