



Anís izartsuaren bizkotxoak eta laranja-glaseatzea

OSAGAIAK:

- 500 gramo esne.
- 6 gorringo.
- 100 gramo azukre.
- 6 gelatina orri.
- 4 anís izartsu
- 500 gramo esnegain,

PAUSUZ-PAUSU:

- Gelatina-hostoak ur hotz izotzdunearan busti.
- Irakin esnea izar-anisarekin.
- Gorringoak azukrez zuritzen ditugu.
- Egosi krema 85°C-tan.
- Bota Maria bainu batera izotzekin, egosketa mozteko, eta ez moztu.
- Disolbatu gelatina krema beroan.
- 40°C-tan hozten uztea.
- Nahastu kontu handiz esnegainarekin.
- Bizkotxoak oinarri bat duen molde batean jartzea.
- Izoztu.
- Amaitzeko, glaseatu egin daiteke laranja-glaseoarekin.

Laranja eta anís izartsua glaseatzea

- Litro bat ur
 - 25 gr anís izartsu
 - 70 gr Cointreau
 - 400 gr azukre
 - 40 gr pektina
 - 40 gr limoi zuku
 - 200 gr laranja zuku
-
- Nahastu azukrea pektinarekin, eragin pektinaren balizko kumeak kentzeko.
 - Berotu ura 40 gradutan eta gehitu pektina eta anisa.
 - Irakitera eraman eta irakiten utzi gutxienez minutu batez.
 - Kendu sutatik, sartu eta gehitu limoi-zukua.
 - 50°-raino hozten utzi eta laranja-zukua eta likorea gehitu.
 - Glaseatu 45°-tan.