

## **Txokolate eta moka tarta**

### Bizkotxoa egiteko osagaiak

200 gr. gurin

180 gr. txokolate-estaldura

4 arrautza

250 gr. irin

100 ml esnegaina

Royal sobre bat

### Moka egiteko osagaiak

400 g esne gain % 35

12 gr Nescafe

1 xafla gelatina 6 gr + o –

### Nola egin

Labea berotzen jarri

Gurina eta txokolate-estaldura urtu eta ondotik hozten utzi.

Gainerako osagaiak nahastu (makinarekin 3 minutuz edo eskuz 5 minutuz) eta dena nahasita dugunean, pixkanaka-pixkanaka gurin-txokolatearen nahasketa gehitu.

Masa aurrez gurinez igurtzitako molde batean jarriko dugu eta labean sartuko dugu: 35 minutu 180 gradutara.

Erraza, eh?

Kendu esne gain pixka bat, berotu eta urtu gelatina. Gainontzeko esnegaina gehitzen joan, irabiatzeari utzi gabe, eta, nahi den sendotasuna lortu dugunean, kafe hautsa gehitu.

Bizkotxoa egosten amaitutakoan, utzi hozten.

Bizkotxoaren gainean guk egindako moka jarriko dugu. Urrats honetan sortzaileak izan gaitezke, pastel-mahukaz formak eginez adibidez.

Azukre beltzarekin, kanelarekin, txokolatzeko txirbilekin ere hauts dezakezu. Tofea ere arras ongi doakio.