

## Tarta de calabaza y chocolate de Jamie Oliver



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** AnukaValencia



**Tiempo:** 2 horas

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Medio

### **Descripción:**

Receta traducida de Jamie Olvier.

## Ingredientes para 10 personas :

- 125 g y un poco más para el molde de Mantequilla sin sal derretida
  - 300 g de Harina
  - 2 cucharadas de Cacao en polvo desgrasado, sin azúcar
  - 1 cucharada de Levadura
  - ½ cucharadita de Bicarbonato de soda
  - 1 cucharadita de Canela molida
  - 1 entera, rallada de Nuez moscada
  - 175 g de Puré de calabaza
  - 100 ml de Buttermilk
  - 150 g de Cocholate con leche
  - 1 cucharadita de Extracto de vainilla
  - 350 g de Azúcar moreno
  - 3 Huevos de corral grandes
  - Para el decorado:
  - Un trozo de 2 cm de Jengibre fresco
  - 1 Mandarina
  - 200 g de Azúcar glas
- 

## Preparación:

### Paso 1

Precalear el horno a 170 ° C y engrasar y enharinar un molde de plumcake de 12 cm x 25 cm. En un bol, tamizar la harina, el cacao, la levadura, el bicarbonato de sodio y la canela. Añadir la nuez moscada y reservar. Batir el puré de calabaza con el buttermilk en un bol. Fundir el chocolate y añadirlo junto al extracto de vainilla. Remover y reservar. Usando una batidora eléctrica, batir la mantequilla y los azúcares en un recipiente aparte hasta que esponje. Incorporar poco a poco en los huevos, batiendo continuamente; a continuación, añadir la mitad de la harina hasta que se mezcle, seguido de la mitad del puré. Repetir hasta que se integre todo. Verter la mezcla en el molde y cocer en el horno durante 1 hora. Retirar del horno y enfriar en el molde durante 10 minutos, retirar el molde y dejar enfriar sobre una rejilla. Para hacer el glaseado: Pelar y rallar el jengibre, colocar en un bol. Rallar la cáscara de mandarina y reservar. Exprimir el jugo de la mandarina en el recipiente, y añadir el azúcar glas; mezclar bien. Verter sobre el pastel caliente, espolvorear la ralladura y servir.