

Tarta de chocolate y ruibarbo de Jamie Oliver



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** Ampyla



Tiempo: 1h y 15min

Dificultad: Difícil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Vegana

Otros: Cocina Creativa

Coste: Caro

Descripción:

Receta traducida de Jamie Olvier.

Ingredientes para 10 personas :

- 150 ml de Leche de soja
 - 4 Vainas de cardamomo
 - 4 cucharadas de Azúcar
 - 1 cucharada de Harina de maíz
 - 250 g de Chocolate negro vegano (70% de cacao)
 - 1 cucharadita de Extracto de vainilla
 - Para la masa:
 - 250 g de Harina
 - 125 g de Azúcar glas
 - 1 cucharadita de Jengibre molido
 - 125 g de Margarina de soja fría
 - Para el ruibarbo:
 - 400 g de Ruibarbo
 - 10 g de Azúcar
 - 1 chorrito de Ginger cordial
 - 1 Naranja
-

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 180 ° C. Engrasar ligeramente un molde desmontable de 25 cm. Para hacer la masa, tamizar la harina, el azúcar glas y el jengibre en un tazón grande. Cortar en cubos y agregar la margarina; trabajar forma rápida. Añadir suficiente agua fría para que se pueda formar una bola. Envolver la masa en papel film y refrigerar 30 minutos. Una vez enfriado, estirar hasta obtener ½ cm de espesor y forrar el molde. Recortar cualquier exceso y pinchar todas las partes con un tenedor. Meter en la nevera durante 30 minutos. Hornear durante 15 minutos cubierto con papel de horno y algo de peso. Retirar el peso y cocer durante otros 10 - 15 minutos, hasta que esté dorada y bien cocida. Para el relleno, colocar la leche de soja en una olla pequeña con 200 ml de agua, triturar y añadir las semillas de cardamomo y el azúcar, a continuación, calentar a fuego lento. Poner la harina de maíz en un tazón pequeño con unas cucharadas de la mezcla de soja caliente y remover hasta que esté suave. Volver a poner al fuego hasta que hierva. Retirar las vainas de cardamomo. Trocear el chocolate en un bol y verter sobre la soja caliente. Remover. Agregar el extracto de vainilla y una pizca de sal marina, verter en un bol y dejar enfriar durante 5 - 6 horas. Para el ruibarbo, cortarlo en trozos de 5 cm y colocar en una fuente refractaria con 2 o 3 cucharadas de azúcar. Añadir el cordial, la cáscara de naranja y su jugo, y cubrir con un papel de horno. Hornear durante 20 - 25 minutos, o hasta que esté blando pero la conserve su forma. Dejar enfriar. Servir la tarta con rebanadas finas de ruibarbo.