

# Tarta de chocolate y ruibarbo de Jamie Oliver



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

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Mailo Vergara



**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.