

Tarta de calabaza y chocolate de Jamie Oliver



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

Creador: Monónimo **Recetizador:** eva de la torre



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.