GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

Pastís de xocolata i remolatxa

Gastronomia | 18/07/2018 | 09:29

Chocolate Beetroot Cake

Aquesta és una antiga elaboració de xocolata que fan als EE.UU. En aquest pastís, el puré de remolatxa serveix per mantenir-lo humit, a més de donar-li un preciós color psicodèlic. La recepta, va ser portada a Califòrnia des del Mig Oest en carreta fa més d'un segle i encara se'n fa avui en dia. La podeu trobar en la nostra carta de postres al Aurum

Ingredients

90gr de xocolata

250 ml d'oli vegetal

450 g de sucre

3 Ous

500 g puré de remolatxes cuites

1 Culleradeta d'extracte de vainilla (essència)

250 g de farina tamisada

2 Culleradetes de bicarbonat de sodi

¼ culleradeta de sal

Preescalfeu el forn a 180 º C. Poseu a desfer la xocolata amb 60 ml d'oli al bany maria. Deixeu que es refredi una mica.

Remeneu el sucre amb els ous amb una batedora elèctrica fins que estigui suau i esponjosa. Afegiu lentament la resta de 180 ml?? d'oli, la remolatxa, la barreja de xocolata i la vainilla.

Tamiseu la farina amb el bicarbonat i la sal. Barregeu a poc amb la preparació anterior. Aboqueu la barreja en un motlle greixat i enfarinat. Fornegeu fins que en inserir un escuradents al centre, aquest surti net, aproximadament 1 hora. Deixeu refredar sobre una reixeta durant 15 minuts abans de treure del motllo. Escampeu-li si voleu sucre en pols per sobre.

Podeu guarnir aquest deliciós pastís amb una salsa també de remolatxa, que podeu fer triturant finament 150gr de remolatxa cuita amb el mateix pes de sucre, fins a obtenir un coulis deliciós, lluent. I si teniu geladora, elaboreu un gelat de remolatxa seguin la mateixa recepta com si fos de maduixa, pro substituint aquesta per la remolatxa; els resultats us sorprendran.

Autor: ENRIC HERCE / Xef Aurum, Hotel & Spa Cala del Pi

https://gironanoticies.com/noticia/75442-pastis-de-xocolata-i-remolatxa.htm