# Chocolate y remolacha de Jamie Oliver

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

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Pepa Rodríguez

**Tiempo:** 1h y 30min
**Dificultad:** Intermedia
**Tipo de plato:** Postre
**Tipo de cocina:** Vegetariana
**Otros:** Cocina Creativa
**Coste:** Medio

## Descripción:

Receta traducida de Jamie Oliver.

## Ingredientes para 10 personas :

- Aceite de oliva
- Harina para el molde
- 300 g de Chocolate negro (70% cacao)
- 250 g de Remolacha cruda
- 4 Huevos de corral grandes
- 150 g de Azúcar
- 120 g de Almendras molidas
- 1 cucharadita de Levadura
- 1 cucharada de Cacao desgrasado sin azúcar
- 1 Yogur natural

## *Preparación:*

### *Paso 1*

***Precalentar el horno a 180 ° C. Engrasar ligeramente el fondo y los lados de un molde desmontable de 20 cm con aceite de oliva. Cortar un círculo de papel de horno, más o menos del mismo tamaño que la parte inferior del molde y colocar en la base. Enharinar ligeramente los lados del molde y librarse del exceso. Trocear 200 g del chocolate y añadir a un bol apto para el calor y deshacer al baño maría. Reservar. Pelar la remolacha con un pelador y sazonar sobre una tabla de cortar. Después, rallarla. Echar el resultado en un bol. Separar las claras de huevo a un bol grande y añadir las yemas a la remolacha. En el bol de la remolacha, añadir el azúcar, las almendras, la levadura en polvo, polvo de cacao y el chocolate derretido. Mezclar bien. Montar las claras a punto de nieve. Con una espátula añadir una cuarta parte de las claras a la mezcla de remolacha, a continuación, agregar el resto cuidadosamente para que no se bajen. Añadir la mezcla al molde y distribuido uniformemente con una espátula. Cocer en el horno caliente durante unos 50 minutos.  Dejar que el pastel se enfríe un poco, a continuación, desmoldar con cuidado y colocar en una rejilla para que se enfríe al completo. Cuando esté listo para servir, derretir el chocolate restante (de la misma manera que el anterior), y luego servir cada trozo con un poco de yogur y un poco de chocolate fundido.***