



BARISTA CASERO

TODO SOBRE CAFÉ EN CASA

Un pastel tierno y ligeramente ácido, preparado con ruibarbo fresco, cobertura crujiente de café y un glaseado de espresso. Ideal para el desayuno, el brunch o la merienda.



¿Te encantan las recetas con café?

BARISTACASERO.COM

Visita mi web para descubrir más recetas irresistibles y consejos para disfrutar del mejor café en casa.



PREPARACIÓN
25 minutos



COCCIÓN
45-55 minutos



ENFRIADO
30 minutos



TIEMPO TOTAL
1 hora y 45 minutos



PORCIONES
8-10



DIFICULTAD
Media-baja



MOLDE
Redondo de 20 cm



TEMPERATURA
175 °C



TIPO DE CAFÉ Espresso, cafetera italiana, cápsula corta o café concentrado.

Pastel de RUIBARBO CON STREUSEL y glaseado de café



Café + Ruibarbo = amor al primer bocado

UTENSILIOS

- Molde redondo de 20 cm
- Papel de hornear
- Dos recipientes grandes
- Batidor manual o eléctrico
- Espátula
- Colador
- Rejilla de enfriamiento
- Cafetera de espresso, moka, cápsulas o método concentrado



RUIBARBO

- 300 g de ruibarbo cortado en trozos de 1 cm
- 60 g de azúcar
- 1 cucharadita de maicena
- 1 cucharadita de vainilla



MASA

- 250 g de harina de trigo
- 8 g de polvo de hornear
- 2 g de bicarbonato de sodio
- 3 g de sal
- 115 g de mantequilla sin sal a temperatura ambiente
- 140 g de azúcar
- 2 huevos medianos
- 180 ml de suero de leche
- 1 cucharadita de vainilla



STREUSEL DE CAFÉ

- 80 g de harina
- 65 g de azúcar moreno
- 60 g de mantequilla fría
- 1½ cucharaditas de espresso soluble
- ½ cucharadita de canela
- 1 pizca de sal



GLASEADO

- 80 g de azúcar glas
- 15-20 ml de espresso frío
- ¼ de cucharadita de vainilla
- 1 pizca de sal



INSTRUCCIONES

1. Precalienta el horno a 175 °C. Engrasa el molde y cubre la base con papel de hornear.
2. Mezcla el ruibarbo con 60 g de azúcar. Déjalo reposar durante 20-30 minutos.
3. Escurre el líquido liberado. Añade la maicena y la vainilla al ruibarbo.
4. Para el streusel, mezcla la harina, el azúcar moreno, el café soluble, la canela y la sal.
5. Incorpora la mantequilla fría y forma migas irregulares. Guarda la mezcla en la nevera.
6. Mezcla en un recipiente la harina de la masa, el polvo de hornear, el bicarbonato y la sal.
7. Bate la mantequilla con el azúcar durante tres minutos.
8. Añade los huevos uno a uno y agrega la vainilla.
9. Incorpora los ingredientes secos en tres tandas, alternándolos con el suero de leche.
10. Añade dos tercios del ruibarbo con movimientos suaves.
11. Vierte la masa en el molde. Distribuye encima el ruibarbo restante y el streusel.
12. Hornea durante 45-55 minutos. La brocheta debe salir con migas húmedas, pero sin masa cruda.
13. Deja reposar 15 minutos, desmolda y enfría completamente sobre una rejilla.
14. Mezcla el azúcar glas, la vainilla, la sal y una cucharada de espresso.
15. Añade más café gota a gota hasta conseguir un glaseado espeso.
16. Decora el pastel cuando esté completamente frío.

NOTAS

- ① Utiliza solo los tallos del ruibarbo y desecha las hojas.
- ② Escurre bien la fruta para evitar un centro demasiado húmedo.
- ③ Un café de tueste medio funciona mejor que uno muy oscuro.
- ④ El espresso puede prepararse con máquina, cafetera italiana o cápsula.
- ⑤ Para goteo o prensa francesa, prepara un café más concentrado de lo habitual.
- ⑥ No cortes el pastel cuando todavía esté caliente.
- ⑦ Congela las porciones preferiblemente sin glaseado.

CONSERVACIÓN

- 🏠 Temperatura ambiente 1-2 días
- 🧊 Nevera hasta 4 días
- ❄️ Congelador porciones bien envueltas, preferiblemente sin glaseado



IMPRIMIR RECETA



Guarda esta receta de pastel de ruibarbo con café para preparar un postre tierno, crujiente y diferente.