Tarta de aceitunas y queso de aceite



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Bizcocho de nuez

Almendras molidas: 100 grs.
Polvo de hornear: 5 grs.
Azucar: 150 grs.
Claras: 400 grs.
Azúcar Negra: 150 grs.
Manteca: 300 g
Nueces molidas: 50 g
Harina: 150 grs.
Sal: 1 g

Queso de aceite

Queso cremoso tipo jockey: 200 g
Aceite de oliva virgen: Cantidad necesaria
Jengibre en polvo: A gusto
Regaliz en polvo: 1 cdita.

Tapenade de aceitunas

Manzanas: 70 g
Azucar: 30 grs.
Aceitunas negras descarozadas: 35 g
Jugo de Limón: 25 cc
Aceite de oliva virgen: 20 cc

Varios

Jugo de aceitunas negras: 25 cc
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Azucar: 15 grs.
Perejil: 4 Hojas

Preparación de la Receta

Bizcocho de nuez

- En un bowl mezcle la *manteca*, el polvo de hornear, la *harina*, la nuez molida, la *almendra* molida, la sal y los azucares.
- Añada las claras sin montar y mezcle.
- Coloque la mezcla en una budinera antihaderente.
- Lleve al horno precalentado a 180º hasta que este *cocido* (25 minutos aproximadamente).
- Desmolde, deje enfriar y corte en porciones.

Tapenade de aceitunas

- Pique las aceitunas.
- Pele la *manzana* corte en cubos pequeños y rocíe con *jugo* de *limón*.
- En un bowl mezcle las aceitunas con la *manzana* previamente escurrida y el azúcar

Queso de aceite

- En un bowl mezcle el queso con el aceite de oliva, el *regaliz* en polvo y el *jengibre*.
- Mezcle muy bien y reserve

Presentación

- Pinte cada porción de *bizcocho* con el *jugo* de aceitunas, agregue encima la tapenade de aceitunas
- Espolvoree con azúcar y caramelice con la ayuda de un soplete
- Decore con una línea de queso de aceite, una hoja de *perejil* y aceite de oliva.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-aceitunas-y-queso-de-aceite