

# 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 azúcares.
- Añada las claras sin montar y mezcle.
- Coloque la mezcla en una budinera antihaderente.
- Lleve al horno precalentado a 180° 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>