



TORTA ESPONJA/ BIZCOCHO AL QUESO Y PEREJIL

Categoría: Dulces **Tempo di preparazione:** 45 minutos **Difficoltà:** medio 🇩🇪

Ingredienti per 4

- 80 g de hojas de perejil (sin los tallos)
- 15 g de hojas de menta
- 83 g de aceite de oliva virgen extra
- 145 g de harina 00
- 10 g de almidon de maíz
- 8 g de levadura en polvo sabor vainilla para dulces
- 2 huevos XL
- 180 g de azucar
- 4 cucharadas de queso rallado (Parmesano o Grana)
- Sal q.s.
- Nata montada para servir

Una tarta de color verde intenso, que sorprende por su excepcional suavidad, su dulzura y su intenso aroma ...

Dificultad: **media**

Costo: **medio**

Tiempo de preparación: **45 minutos**

Porciones: **4**

Preparación

Prepara el puré de perejil y menta:

Coloque una cuarta parte de la cantidad total de perejil y menta en un vaso alto y pase la batidora a inmersión y mezcle a velocidad baja.

Aumente lentamente la velocidad mientras continúa añadiendo el resto de las hierbas, un cuarto a la vez, hasta que se hayan añadido todas.

Ponga la mitad del aceite AOVE, vertiéndolo lentamente y licuando a velocidad media-baja hasta que todo esté bien mezclado. Vierta el aceite restante y mezcle durante no más de 10 segundos.

La mezcla aparecerá fluida y aterciopelada.

Introduzca el puré recién obtenido a un tazón y consérvelo en la nevera.

Prepare el bizcocho:

En un bol mezcle la harina, el almidón de maíz, una pizca de sal y la levadura y reservar.

En el robot de cocina monte los huevos con el azúcar a velocidad alta hasta que se adense bien el compuesto, espumoso y de color amarillo pálido.

Baje la velocidad del robot y añada el puré de perejil.

Una el queso rallado y siga mezclando.

Ahora incorpore la mezcla de harina y mezcle hasta que todo esté amalgamado.

Unte una fuente de 26cm, y forre con papel pergamino e introduzca la mezcla obtenida nivelando con una espátula si fuera necesario.

Hornear durante unos 25/30 minutos, en un horno precalentado a 175 °C en modo ventilado (cubrir con papel de plata donde la superficie comienza a dorarse) gire el bizcocho a la mitad de la cocción, bajando unos grados la temperatura y alargando los tiempos de cocción en 5/8 minutos.

Verifique la cocción con un palillo.

Deje enfriar el bizcocho en el molde antes de servir. Decorelo con nata montada y con una ramita de perejil.

Consejo: para intensificar el color del bizcocho, deje reposar la masa en el frigorífico durante varias horas. Si lo prefieren pueden servir el bizcocho de perejil con una bola de helado de limón o de vainilla.

