

Bundt cake de mandarina, almendra y otros cítricos

Receta adaptada de “Bizcochos” de Susana Pérez (Webos fritos).

Ingredientes

- 5 huevos.
- 230 gr. de azúcar.
- 3 mandarinas peladas y cortadas en trozos pequeños.
- 100 ml de aceite de oliva (yo uso de la variedad Arbequina).
- 100 gr. de queso crema.
- 30 gr. de leche con una cucharadita de zumo de limón y otra de lima.
- La ralladura de: un limón, tres mandarinas, media naranja y una lima.
- 12 gr. de polvo de hornear, impulsor químico o levadura química.
- 175 gr. de harina normal.
- 75 gr. de harina de almendra.



Elaboración

1. Precalentamos el horno a 170° con calor arriba y abajo.
2. Engrasamos el molde, preferiblemente con mantequilla derretida y harina.
3. Separamos yemas de claras.
4. Batimos muy bien, hasta que veamos que doblan el volumen y montan y al levantar la espátula obtengamos el punto cinta (una tira que se dobla y amontona sobre sí misma al caer).
5. Añadimos la mandarina, cortada en trozos muy pequeños. Batimos bien unos 5 minutos para que las yemas absorban bien el sabor del cítrico.
6. A parte, mezclamos el queso con la leche cortada con zumo de lima-limón y la ralladura de nuestros cítricos.
7. También a parte, batimos las claras a punto de nieve.
8. Una vez nuestra primera mezcla bien batida, añadimos el aceite en hilo y a continuación los lácteos.
9. Incorporamos la harina de trigo + almendra con la levadura química.
10. Ahora solo nos falta añadir nuestras claras montadas con movimientos envolventes (esto es, con una espátula de silicona, batiendo de abajo hacia arriba en un movimiento circular, envolviendo la masa).
11. Vertemos la masa en nuestro molde. Si usáis un molde Bundt, yo siempre vierto la masa desde un único punto, luego le doy unos golpes al molde en la encimera, protegiendo esta con un paño y meto al horno.

El horneado: 15 minutos con fuego inferior. Otros 15 con fuego arriba y abajo. Para los últimos 15 minutos, tapé el bizcocho con papel de aluminio porque mi horno tiene tendencia a calentar más por arriba y horneé también a 170° con calor arriba y abajo.

Aclaraciones sobre la preparación / tiempo de batido:

- yemas con el azúcar: 5 minutos
- tras añadir la mandarina, otros 5 minutos.
- la ralladura la podéis añadir tanto con el queso, como con el harina.
- Si usáis un molde de marca Nordic Ware, antes de desmoldar y tras los 10 min. de rigor, agitar ligeramente arriba y abajo, adelante y atrás, y de izquierda a derecha para que se acabe de despegar perfectamente del molde.