

LEMON OLIVE OIL CAKE

Ingredients

3 eggs (room temperature)

60 gr sugar

60 gr light brown sugar

1 tbsp honey

25 gr water

25 gr fresh lemon juice

Zest of 2 lemons

80 gr extravirgin olive oil

120 gr flour

6 gr baking powder

Salt

Cardamom powder (optional)

Equipment

- Rectangular cake tin, about 21X10 cm.
 - Spatula, whisk, flour sieve.
- electric mixer, but if you don't have one don't worry. It might take a little more time, but it works anyway.

Instructions

Preheat your oven at 170c.
Grease and line your cake tin with parchment paper.

Sieve flour and baking powder to eliminate any lumps.

Using an electric mixer on high speed,
beat eggs, sugars, honey, salt, cardamom powder, lemon zest,
until the mixture is thick, pale and super fluffy, about 5 minutes.

Gradually stream in lemon juice and water, olive oil - always whisking at medium speed.
Beat until fully incorporated.

At low speed, add dry ingredients in three additions.
With a spatula scrape bottom and sides of the bowl,
making sure there are no dry lumps.

Scrape batter into prepared pan, smooth top, and sprinkle with more sugar.

Bake until a skewer inserted in the middle comes out completely clean.
About 40 minutes.

Gently heat honey and squeezed lemon until dissolved,
brush the cake and let it cool down before serving.

Notes

Why extravirgin olive oil?

It's liquid at room temperature, so it gives super moisture over time. In fact, olive oil cake only improves the longer it sits - keeps perfectly for days.

Use a gentle/fruity olive oil, not too punchy. Puglia olive oil is super strong, so sometimes i substitute 30% of the total amount with grapeseed oil.

Cake tin

Often the rectangular cake tin can be found in a bigger version, 30x13 cm. Ingredients in proportion: 5 eggs, 100 gr sugar, 100 gr light brown sugar, 20 gr gr honey, 40 gr water, 40 gr lemon juice, 135 olive oil, 200 gr flour, 8 gr baking powder.

If you dont have a rectangular cake pan, a normal round one works perfectly.

21x10 → 20 cm diameter

30x31 → 28 cm diameter

Spices

I'm a citrus maniac, i love layering different levels of acidity/spiciness. Cardamom, ginger, black, szechuan or Nepal peppers are my favorite additions. Also sweet/gentle aromas work really good here, like classic vanilla pod, tonka bean and almond extract.

Fruit

Resist the temptation of adding fruit to your batter, i know that the idea of blueberries or strawberries is nice, but the mixture is quite liquid and all the fruit would sink at the bottom of the pan while baking.

Substitutions

Gluten free version: mix of quinoa, teff and rice flour.
Olive oil: grapeseed oil (good quality, preferably organic).

CAKE OLIO D'OLIVA E LIMONE

Ingredients

3 uova a temperatura ambiente

60 gr zucchero

60 gr zucchero di canna (grana fine, se possibile)

1 cucchiaio di miele

25 gr acqua

25 gr succo di limone

Zest di due limoni

80 gr di olio extra vergine di oliva

120 gr farina

6 gr lievito per dolci

Sale

1 cucchiaino di cardamomo in polvere
(facoltativo)

Attrezzatura

- stampo da plumcake rettangolare, 21x10 cm
 - spatola, frusta, setaccio
 - fruste elettriche o planetaria
(non necessario, ma vivamente consigliato.)

Procedimento

Preriscalda il forno a 170 gradi.

Unghi leggermente la teglia e foderla con carta forno facendo aderire bene ai bordi.

Unisci in una ciotola uova, zuccheri, miele, sale, polvere di cardamomo e buccia di limone (grattugiata al microplane).

Con la frusta a filo lavora a alta velocità per qualche minuto, finchè il composto non è leggero, chiaro e spumoso (lo zucchero deve essere pressochè invisibile).

Setaccia farina e lievito per eliminare eventuali grumi.

A media velocità versa gradualmente, poco per volta, succo di limone, acqua e olio extravergine, fino al completo assorbimento.

A bassa velocità, unisci anche le polveri in tre riprese.
Con una spatola verifica che il composto sia omogeneo, ripassando con attenzione il fondo e i bordi della ciotola.

Versa l'impasto nella teglia precedentemente preparata, livella la superficie e spolvera con poco zucchero di canna.

Cuoci per circa 40 minuti, verifica la cottura inserendo uno stecchino al centro della torta, deve uscirne asciutto e pulito.

Tocco finale, scalda leggermente miele e succo di limone, spennella la superficie della torta e lascia raffreddare su una griglia da pasticceria.

Note

Perché l'olio d'oliva?

E' liquido a temperatura ambiente, quindi garantisce morbidezza e umidità all'impasto. Garantendo una durabilità di parecchi giorni.

Usa un olio extravergine delicato con note fruttate. L'olio pugliese è molto pungente, ogni tanto sostituisco il 30% del quantitativo totale con olio di vinaccioli per ingentilirlo.

Spezie

Sono un'amante degli agrumi e mi piace abbinarli a spezie altrettanto forti - stratificando diversi livelli di piccantezza e acidità, come cardamomo verde e nero, zenzero, pepe nero, szechuan o Nepal.

Anche aromi più delicati funzionano molto bene, come bacca di vaniglia, fava di tonca o estratto di mandorle.

Frutta

Resisti alla tentazione di aggiungere della frutta fresca all'impasto, so che l'idea di mirtilli o fragole è estremamente invitante, ma il composto finale è piuttosto liquido e la frutta finirebbe per affondare tutta sul fondo della tortiera durante la cottura.

Sostituzione

Versione gluten free: impiega un mix di farina di quinoa, teff e amido di riso
Olio d'oliva: olio di vinaccioli o altro vegetale (alta qualità, preferibilmente biologico).