

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta caprese

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Campania](#)

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La **torta caprese** è forse il dolce al cioccolato più amato in Italia, che trova una folta schiera di entusiasti estimatori nella sua regione di origine, la Campania. Ne esistono diverse varianti, tutte ricche e gustose, ma il vero spirito della caprese è solo uno: la semplicità.

Un insieme di prodotti genuini e di facile reperibilità, una torta di cioccolato e mandorle che non ha eguali! Provate la nostra buonissima ricetta.

Siamo certi che seguendo i nostri consigli, la ricetta della caprese verrà ottima!

La torta caprese simbolo di una regione, ora non ha

più segreti, provate questa ricetta e se amate i dolci ecco per voi altre ricette di torta al cioccolato:

[torta di mele e cioccolato](#)

[torta al cioccolato senza cottura](#)

INGREDIENTI

MANDORLE pelate - 300 gr

CIOCCOLATO FONDENTE 300 gr

BURRO 250 gr

ZUCCHERO 200 gr

UOVA 5

SALE 1 pizzico

ZUCCHERO A VELO

MANDORLE IN SCAGLIE

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta della caprese, distribuite le mandorle in una teglia in un unico strato e tostatele in forno a 200°C per due minuti, o fino a che inizino a prendere colore. Potete procedere anche tostandole in una padella antiaderente.



- 2 Fate freddare le mandorle, quindi tritatele grossolanamente.



- 3 In un pentolino fate fondere il cioccolato con il burro a bagno maria (va bene anche al microonde); togliete il pentolino dal fuoco e fate freddare il composto mescolando di tanto in tanto.



- 4 Seperate gli albumi dai tuorli e montate gli albumi a neve aggiungendo un pizzico di sale, quindi riponeteli in frigorifero.



5 Montate i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.



- 6 Incorporate delicatamente il composto di cioccolato e burro e le mandorle tritate ai tuorli montati.



- 7 Unite al composto anche gli albumi, sempre mescolando dal basso verso l'alto per non smontare il composto.



- 8 Foderate con della carta forno uno stampo di 24 cm di diametro, quindi imburratelo ed infarinatelo e versatevi il composto ottenuto.





- 9** Cuocete in forno a 180°C per circa un'ora (verificate sempre la cottura con la prova stecchino).



- 10** Sfornate la torta e fatela freddare, quindi sformatela ed adagiatela su di un vassoio per torte.

Prima di servire spolverizzatela con abbondante zucchero a velo e qualche mandorle sfilettate.



NOTE

Che origini ha la caprese?

La storia di questo dolce tutto italiano, risale forse agli anni Venti, quando leggenda narra che un pasticcere dell' isola di Capri, emozionato e turbato per la commissione di una torta da parte di tre sgherri americani al seguito del famoso Al Capone, per affari sull'isola, andò completamente male. Sbagliò l'impasto e per un caso, quella che doveva essere una torta comune della Costiera Amalfitana, si trasformò in un dolce mai visto prima, una soffice composizione di cioccolato fondente e mandorle che, grazie alla farina dimenticata, divenne la Torta Caprese, dolce divino e imitato in lungo e in largo.

Quanto tempo si conserva questo dolce al cioccolato?

Puoi conservare la torta caprese in un contenitore per dolci, 3 o 4 giorni

Ho solo mandorle con la buccia, posso usarle?

Sì certo, ma prima dai loro un bollo e poi pelale

Posso sostituire il burro con l'olio?

Sì, ricorda che a 100 g di burro, corrispondono 80 g di olio.

Mi è piaciuta molto questa caprese, mi daresti altre ricette di dolci al cioccolato?

Il sito di cookaround ne è pieno, se lo navighi ne troverai tantissime! Io nel frattempo di lascio

due idee molto golose: [torta al cioccolato](#), e [torta al cioccolato glassata](#)