

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta caprese

di: *Cookaround*

---

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