

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta caprese

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

5 uova
250 gr. di burro
250 gr. di zucchero
125 gr di mandorle
125 gr. di cioccolato fondente
75 gr. di cacao amaro in polvere.

PREPARAZIONE

1 Separare i tuorli dagli albumi e montarli a crema con lo zucchero; aggiungere il burro a temperatura ambiente, continuare a mescolare fino ad ottenere una crema di colore chiaro. Aggiungere il cioccolato tritato finemente, le mandorle grattugiate (con la pellicina marrone) e il cacao amaro in polvere.

In ultimo amalgamare con gli albumi montati a neve ben ferma.

Imburrare una teglia di 24 cm. di diametro, mettervi il composto e cuocere in forno

preriscaldato a 180° per 45 minuti circa.

2 Quando la torta sarà fredda cospargela con abbondante zucchero a velo.