

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta caprese

di: *Marina*

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.