

Torta Caprese

Préparation

1. : de chocolat noir de beurre 4 œufs, clarifiés de sucre semoule de poudre d'amande Recette : Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre.
2. Ajoutez la poudre d'amande (tamisée si vous ne voulez pas vous retrouver comme moi avec des petits « grumeaux » d'amande dans le gâteau, même si c'était très bon comme ça).
3. Faites fondre le chocolat et le beurre doucement.
4. Mélangez les deux préparations.
5. Montez les blancs en neige, ajoutez-les délicatement à la préparation précédente.
6. Versez la pâte dans un moule à gâteau beurré et fariné ou chemisé avec du papier sulfurisé.
7. Enfournez dans le four préchauffé à 180°C pendant environ 30 minutes (la lame d'un couteau doit ressortir sèche).
8. Laissez refroidir, puis démoulez et régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com