

Torta Caprese

Ingrédients

- 160g mørk chokolade
- 120g smør
- 4 æg, med adskilte blommer og hvider
- 140g sukker
- 175g mandelmel

Préparation

1. Som navnet ikke antyder, er torta caprese ikke en tærte men en meget blød og svampet chokoladekage, lavet på mandelmel og derfor uden gluten.
2. Opskriften er meget, meget enkel, og den er endnu bedre end den er nem at lave.
3. Jeg fandt den blandt opskrifterne tilbudt af en Kenwood Cooking Chef, min helt nye (og perfekte) robot som vejer, varmer, koger, blander og meget mere!
4. Hvis du er interesseret, får du 3 tilbehør gratis med koden ILETAITUNGATEAU ved køb af en Cooking Chef (kommerciel samarbejde).
5. Ingredienser: Jeg brugte chokoladen Caraïbes fra Valrhona : koden ILETAITUNGATEAU for 20% rabat på hele siden (affilieret).
6. Jeg brugte mandelmel fra Koro: koden ILETAITUNGATEAU for 5% rabat på hele siden (ikke-affilieret).
7. Udstyr: Kenwood Cooking Chef robot Ring på 22cm Forberedelsestid: 20 minutter + 30 minutter bagning For en kage med en diameter på 20-22cm: Ingredienser: mørk chokolade smør 4 æg, med adskilte blommer og hvider sukker mandelmel Opskrift: Pisk æggeblommerne med sukkeret.
8. Tilsæt mandelmel (sigtet, hvis du vil undgå at få små "klumper" af mandel i kagen, selvom det også var meget godt sådan).
9. Smelt chokoladen og smørret langsomt.
10. Bland de to blandinger.
11. Pisk æggehviderne stive, tilsæt dem forsigtigt til den tidligere blanding.
12. Hæld dejen i en smurt og melet kageform eller beklædt med bagepapir.
13. Bag i den forvarmede ovn ved 180°C i ca.
14. 30 minutter (en knivspids skal komme ud tør).
15. Lad den køle af, tag den ud af formen og nyd den!