

Torta Kapreza

Ingrédients

- 160g de malhela okolado
- 120g de butero
- 4 ovoj, apartigitaj
- 140g de granulita sukero
- 175g de migdala pulvoro

Préparation

1. La torta caprese, kiel ĉia nomo ne indikas, ne estas torto sed tre mola kaj fandi ĉema okolada kuko, bazi antaŭ sur migdala pulvoro kaj sekve sen gluten.
2. La recepto estas tre tre simpla, kaj ĉi estas ĉe pli bona ol ĉi estas facila por realigi.
3. Mi prenis ĉin el la receptoj proponitaj de la roboto Kenwood Cooking Chef, mia tute nova (kaj perfekta) roboto kiu pezumas, varmigas, kuiras, miksi as kaj multe pli da aliaj aferoj!
4. Se ĉi interesas vin, vi havas 3 aksesorojn ofertitajn kun la kodo ILETAITUNGATEAU por la aĉeto de Cooking Chef (komerca kunlaboro).
5. Ingrediencoj: Mi uzis la okoladon Caraïbes de Valrhona : kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato ĉe la tuta retejo (aligita).
6. Mi uzis la migdalan pulvoron Koro: kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato ĉe la tuta retejo (ne aligita).
7. Frapu la ovoŝava ojn kun la sukero.
8. Aldonu la migdalan pulvoron (kribrita se vi ne volas trovi malgrandajn "bulojn" de migdalo en la kuko, eĉ se ĉi estis tre bongusta tiel).
9. Fandu la okoladon kaj la buteron malrapide.
10. Miksi u la du preparojn.
11. Levigu la blankajn ovojn en ne on, aldonu ilin delikate al la antaŭa preparado.
12. Ver u la paston en miritan kaj faritan kuirbovlon aĉ kovritan per bakpaperon.
13. Bakigu en la antaŭa varmigita forno je 180°C dum ĉirkaŭ 30 minutoj (tran ilo klingo devas eliri seka).
14. Lasu malvarmi i, poste liberigu el muldilo kaj ĉuu ĉin!