

Torta Caprese

Ingrédients

- 160g de chocolate negro
- 120g de mantequilla
- 4 huevos, separados
- 140g de azúcar
- 175g de almendra molida

Préparation

1. La torta caprese, como su nombre no lo indica, no es una tarta sino un pastel ultra suave y cremoso de chocolate, a base de almendra molida y por lo tanto sin gluten.
2. La receta es muy muy sencilla, y es aún mejor de lo que es fácil de hacer.
3. La tomé de las recetas propuestas por el robot Kenwood Cooking Chef, mi nuevo (y perfecto) robot que pesa, calienta, cocina, mezcla y muchas otras cosas más.
4. Si le interesa, tiene 3 accesorios ofrecidos con el código ILETAITUNGATEAU por la compra de un Cooking Chef (colaboración comercial).
5. Ingredientes: He usado el chocolate Caraïbes de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
6. He usado la almendra molida Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
7. Material: Robot Kenwood Cooking Chef Molde de 22cm Tiempo de preparación: 20 minutos + 30 minutos de cocción Para un pastel de 20 a 22cm de diámetro: Ingredientes: de chocolate negro de mantequilla 4 huevos, separados de azúcar de almendra molida Receta: Bate las yemas de huevo con el azúcar.
8. Añade la almendra molida (tamizada si no quieres encontrarte como yo con pequeños "grumos" de almendra en el pastel, aunque así estaba muy bueno).
9. Derrite el chocolate y la mantequilla suavemente.
10. Mezcla las dos preparaciones.
11. Monta las claras de huevo a punto de nieve, agrégalas con cuidado a la mezcla anterior.
12. Vierte la masa en un molde de pastel enmantecado y enharinado o cubierto con papel de horno.
13. Hornea en el horno precalentado a 180°C durante unos 30 minutos (la hoja de un cuchillo debe salir seca).
14. Deja enfriar, luego desmolda y ¡disfruta!