

Torta Caprese

Ingrédients

- 160g coklat hitam
- 120g mentega
- 4 telur, pisahkan kuning dan putihnya
- 140g gula kastor
- 175g tepung almond

Préparation

1. Seperti namanya yang mungkin tidak menunjukkan, torta caprese bukanlah tart melainkan kue yang sangat lembut dan lezat dengan coklat, berbasis tepung almond dan bebas gluten.
2. Resepnya sangat sederhana, dan rasanya bahkan lebih enak daripada mudahnya membuatnya.
3. Saya mendapatkannya dari resep yang diusulkan oleh robot Kenwood Cooking Chef, robot baru saya yang sempurna, yang dapat menimbang, memanaskan, memasak, mencampur, dan masih banyak lagi!
4. Jika Anda tertarik, Anda mendapatkan 3 aksesoris gratis dengan kode ILETAITUNGATEAU untuk pembelian Cooking Chef (kerjasama komersial).
5. Bahan-bahan : Saya menggunakan coklat Caraïbes dari Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
6. Saya menggunakan tepung almond Koro : kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (tidak afiliasi).
7. Peralatan : Robot Kenwood Cooking Chef Cincin 22cm Waktu persiapan : 20 menit + 30 menit memasak Untuk kue dengan diameter 20 hingga 22cm : Bahan-bahan : coklat hitam mentega 4 telur, pisahkan kuning dan putihnya gula kastor tepung almond Resep : Kocok kuning telur dengan gula.
8. Tambahkan tepung almond (ayak jika Anda tidak ingin mendapatkan seperti saya dengan "gumpalan" almond kecil di kue, meskipun sangat enak seperti itu).
9. Lelehkan coklat dan mentega perlahan-lahan.
10. Campurkan kedua adonan.
11. Kocok putih telur menjadi kaku, tambahkan dengan lembut ke adonan sebelumnya.
12. Tuang adonan ke dalam loyang kue yang sudah diolesi mentega dan ditaburi tepung atau dilapisi kertas minyak.
13. Panggang dalam oven yang telah dipanaskan terlebih dahulu pada suhu 180°C selama sekitar 30 menit (pisau harus keluar bersih).
14. Biarkan dingin, lalu keluarkan dari cetakan dan nikmatilah!