

Torta Caprese

Ingrédients

- 160g di cioccolato fondente
- 120g di burro
- 4 uova, separate
- 140g di zucchero semolato
- 175g di farina di mandorle

Préparation

1. La torta caprese, come il suo nome non indica, non è una torta salata ma una torta ultra morbida e fondente al cioccolato, a base di farina di mandorle e quindi senza glutine.
2. La ricetta è molto molto semplice, ed è ancora più buona di quanto sia facile da realizzare.
3. L'ho presa dalle ricette proposte dal robot Kenwood Cooking Chef, il mio nuovissimo (e perfetto) robot che pesa, riscalda, cuoce, miscela e tanto altro ancora!
4. Se vi interessa avete 3 accessori in regalo con il codice ILETAITUNGATEAU per l'acquisto di un Cooking Chef (collaborazione commerciale).
5. Ingredienti: Ho usato il cioccolato Caraïbes di Valrhona : codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
6. Ho usato la farina di mandorle Koro: codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
7. Attrezzatura: Robot Kenwood Cooking Chef Cerchio di 22 cm Tempo di preparazione: 20 minuti + 30 minuti di cottura Per una torta di 20 a 22 cm di diametro: Ingredienti: di cioccolato fondente di burro 4 uova, separate di zucchero semolato di farina di mandorle Ricetta: Sbattete i tuorli con lo zucchero.
8. Aggiungete la farina di mandorle (setacciata se non volete ritrovarvi come me con dei piccoli "grumi" di mandorle nella torta, anche se era molto buona così).
9. Sciogliete il cioccolato e il burro lentamente.
10. Mescolate i due composti.
11. Montate gli albumi a neve, aggiungeteli delicatamente alla preparazione precedente.
12. Versate l'impasto in uno stampo da torta imburrato e infarinato o foderato con carta forno.
13. Infornate nel forno preriscaldato a 180°C per circa 30 minuti (la lama di un coltello deve uscire asciutta).
14. Lasciate raffreddare, poi sformate e gustate!