

Torta Caprese

Ingrédients

- 160g pure chocolade
- 120g boter
- 4 eieren, gescheiden
- 140g kristalsuiker
- 175g amandelmeel

Préparation

1. De torta caprese, zoals de naam niet doet vermoeden, is geen taart maar een ultra-zachte en smeltende chocoladetaart, op basis van amandelmeel en dus glutenvrij.
2. Het recept is heel erg eenvoudig, en het is zelfs beter dan dat het gemakkelijk te maken is.
3. Ik heb het uit de recepten van de Kenwood Cooking Chef robot gehaald, mijn gloednieuwe (en perfecte) robot die weegt, verwarmt, kookt, mengt en nog veel meer!
4. Als je geïnteresseerd bent, krijg je 3 accessoires gratis met de code ILETAITUNGATEAU bij aankoop van een Cooking Chef (commerciële samenwerking).
5. Ingrediënten: Ik heb de Caraïbes chocolade van Valrhona gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 20% korting op de hele site (partner).
6. Ik heb het amandelmeel van Koro gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 5% korting op de hele site (niet-partner).
7. Klop de eidooiers met de suiker.
8. Voeg het amandelmeel toe (gezeefd als je niet, net als ik, met "klontjes" amandel in de taart wilt eindigen, hoewel het zo erg lekker was).
9. Smelt de chocolade en de boter langzaam.
10. Meng beide mengsels.
11. Klop de eiwitten stijf en voeg ze voorzichtig toe aan het vorige mengsel.
12. Giet het beslag in een ingevette en bebloemde cakevorm of bekleed met bakpapier.
13. Zet in de voorverwarmde oven op 180°C gedurende ongeveer 30 minuten (het mes moet er droog uitkomen).
14. Laat afkoelen, vervolgens ontvormen en geniet ervan!