

Caprese kake

Ingrédients

- 160g mørk sjokolade
- 120g smør
- 4 egg, delt
- 140g sukker
- 175g mandelmel

Préparation

1. Som navnet ikke antyder, er torta caprese ikke en pai, men en super myk og smeltende sjokoladecake, basert på mandelmel og derfor glutenfri.
2. Oppskriften er veldig, veldig enkel, og den er enda bedre enn den er enkel å lage.
3. Jeg fant den i oppskrifter foreslått av Kenwood Cooking Chef-roboten, min helt nye (og perfekte) robot som veier, varmer, koker, mikser og mange andre ting!
4. Hvis du er interessert, får du ratis tilbehør med koden ILETAITUNGATEAU når du kjøper en Cooking Chef (kommersiell samarbeid).
5. Ingredienser: Jeg brukte Caraïbes sjokolade fra Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabatt på hele nettstedet (assosiert).
6. Jeg brukte mandelmel fra Koro: kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabatt på hele nettstedet (ikke assosiert).
7. Utstyr: Kenwood Cooking Chef-robot 22 cm ringform Forberedelsestid: 20 minutter + 30 minutter baking For en kake med en diameter på 20 til 22 cm: Ingredienser: mørk sjokolade smør 4 egg, delt sukker mandelmel Oppskrift: Pisk eggeplommene med sukkeret.
8. Tilsett mandelmel (siktet hvis du ikke vil ende opp som meg med små «klumper» av mandel i kaken, selv om det var veldig godt akkurat slik).
9. Smelt sjokoladen og smøret forsiktig.
10. Bland de to preparatene.
11. Visp eggehviten til de er stive, tilsett dem forsiktig til den forrige blandingen.
12. Hell røren i en smurt og melet kakeform eller dekk med bakepapir.
13. Sett inn i ovnen forvarmet til 180°C i omtrent 30 minutter (bladet av en kniv skal komme ut tørt).
14. La avkjøle, fjern formen, og nyt!