

Torta Caprese

Ingrédients

- 160g ciemnej czekolady
- 120g masła
- 4 jajka, rozdzielone
- 140g cukru drobnego
- 175g migdałów mielonych

Préparation

1. Ciasto caprese, jak sama nazwa nie wskazuje, nie jest tart, ale niezwykle wilgotnym i rozpływającym się w ustach ciastem czekoladowym, bazującym na migdałach i zatem bezglutenowym.
2. Przepis jest bardzo, bardzo prosty i jeszcze lepszy niż łatwy do wykonania.
3. Znalazłem go w przepisach oferowanych przez robot Kenwood Cooking Chef, mój nowy (i doskonały) robot, który waży, podgrzewa, gotuje, miesza i wiele więcej!
4. Jeśli jesteście zainteresowani, możecie otrzymać 3 akcesoria gratis przy użyciu kodu ILETAITUNGATEAU przy zakupie Cooking Chef (współpraca komercyjna).
5. Skadniki: Użyłam czekolady Caraïbes od Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU dla 20% zniżki na cały serwis (afiliacja).
6. Użyłam migdałów Koro: kod ILETAITUNGATEAU dla 5% zniżki na cały serwis (nieafiliacja).
7. Sprzęt: Robot Kenwood Cooking Chef Pierścień 22cm Czas przygotowania: 20 minut + 30 minut pieczenia Na ciasto o średnicy 20 do 22 cm: Skadniki: ciemnej czekolady masła 4 jajka, rozdzielone cukru drobnego migdałów mielonych Przepis: Ubij żółtka jaj z cukrem.
8. Dodaj mielone migdały (przesiane, jeśli nie chcesz, aby pojawiły się "grudki" migdałów, choć tak to jest to pyszne).
9. Roztop czekoladę i masło powoli.
10. Wymieszaj oba przygotowania.
11. Ubij białka na sztywno, dodaj je delikatnie do poprzedniego przygotowania.
12. Wlej ciasto do nasmarowanej masłem i posypanej mąką tartownicą lub wyłożonej papierem pergaminowym.
13. Wódcę wcześnie rozgrzanego piekarnika w 180°C na około 30 minut (ostrzeźno! powinno wyjść suche).
14. Pozwól ostygnąć, majd wyjmij z formy i smacznego!