

Caprese-tårta

Ingrédients

- 160g mörk choklad
- 120g smör
- 4 ägg, separerade
- 140g strösocker
- 175g mandelmjöl

Préparation

1. Trots sitt namn är torta caprese inte en paj utan en mjuk och smältande chokladkaka, baserad på mandelmjöl och därmed glutenfri.
2. Receptet är mycket mycket enkelt, och det är ännu bättre än det är lätt att göra.
3. Jag hämtade det från recepten som föreslagits av Kenwood Cooking Chef roboten, min helt nya (och perfekta) robot som väger, värmer, lagar mat, blandar och mycket mer!
4. Om du är intresserad får du 3 tillbehör gratis med koden ILETAITUNGATEAU vid köp av en Cooking Chef (kommersiellt samarbete).
5. Ingredienser: Jag använde chokladen Caraïbes från Valrhona : kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (affiliate).
6. Jag använde mandelmjölet Koro: kod ILETAITUNGATEAU för 5% rabatt på hela webbplatsen (icke-affiliate).
7. Utrustning: Kenwood Cooking Chef Robot 22cm ring Förberedelse tid: 20 minuter + 30 minuters bakning För en kaka med en diameter på 20 till 22cm: Ingredienser: mörk choklad smör 4 ägg, separerade strösocker mandelmjöl Recept: Vispa äggulorna med sockret.
8. Tillsätt mandelmjölet (siktat om du inte vill att det blir små "klumpar" av mandel i kakan, även om det var mycket gott så).
9. Smält chokladen och smöret långsamt.
10. Blanda de två blandningarna.
11. Vispa äggvitorna till fast skum, vänd försiktigt ner dem i den tidigare blandningen.
12. Häll smeten i en smord och mjölad eller med bakplåtspapper klädd kakform.
13. Grädda i en förvärmad ugn vid 180°C i cirka 30 minuter (en knivspets bör komma ut torr).
14. Låt svalna, ta sedan ur formen och njut!