

Torta Caprese

Ingrédients

- 160g ng dark na tsokolate
- 120g ng butter
- 4 na itlog, diluwad
- 140g ng asukal na puti
- 175g ng almond powder

Préparation

1. Ang torta caprese, sa kabila ng pangalan nito, ay hindi isang cake kundi isang napakamasarap na tsokolate na dalaan na gawa sa almond powder kaya't walang gluten.
2. Ang recipe ay napakasimple, at ito ay mas masarap kaysa sa kung gaano ito kadaling gawin.
3. Kinuha ko ito mula sa mga recipe na iniaalok ng robot na Kenwood Cooking Chef, ang bago kong (at perpekto) na robot na nagtatakda, nag-iinit, nagluluto, nagmi-mix at marami pang ibang bagay!
4. Kung interesado ka, mayroon kang 3 accessories na libre gamit ang code na ILETAITUNGATEAU para sa pagbili ng isang Cooking Chef (commercial collaboration).
5. Mga Sangkap :Ginamit ko ang tsokolate na Caraïbes mula sa Valrhona : code ILETAITUNGATEAU para sa 20% diskunto sa buong site (affiliate).
6. Ginamit ko ang almond powder mula sa Koro : code ILETAITUNGATEAU para sa 5% diskunto sa buong site (hindi affiliate).
7. Kagamitan :Kenwood Cooking Chef Robot 22cm Circle Oras ng paghahanda : 20 minuto + 30 minutong paglulutoPara sa isa gitna ng 20 hanggang 22cm ang diameter : Mga Sangkap : ng dark na tsokolate ng butter 4 na itlog, diluwad ng asukal na puti ng almond powder Resipe : Talunin ang yolks ng itlog sa asukal.
8. Idagdag ang almond powder (salain kung ayaw mong magkaroon ng mga maliliit na "buko" ng almond sa cake, kahit na masarap ito sa ganoong paraan).
9. Dahan-dahang patunawin ang tsokolate at butter.
10. Pagsamahin ang dalawang paghahanda.
11. I-whip ang mga puti ng itlog hanggang ito ay maging meringue, idagdag ito dahan-dahan sa nakaraang paghahanda.
12. Ibuhos ang masa sa isang buttered at floured na cake mold o balutan ng baking paper.
13. I-bake sa preheated oven sa 180°C sa loob ng mga 30 minuto (ang blade ng kutsilyo ay dapat lumabas na tuyo).
14. Hayaan itong lumamig, pagkatapos ay alisin sa molde at magpakasawa!