

# Caprese Pastası

## Ingrédients

- 20 - 22 cm çapında bir kek için:
- 160g bitter çikolata
- 120g tereya ı
- 4 yumurta, ayrılmı
- 140g toz eker
- 175g badem tozu

## Préparation

1. sminin aksine, La torta caprese bir turta de il, badem tozu bazlı ve bu yüzden glutensiz, inanılmaz derecede yumu ak ve eriyen bir çikolatalı kektir.
2. Tarif çok çok basit ve hazırlaması kolay oldu undan daha da lezzetli.
3. Onu, yeni (ve mükemmeli) robotum Kenwood Cooking Chef'in önerdi i tariflerden aldım; bu robot tartıyor, ısıtıyor, pi iriyor, karı tırıyor ve daha birçok ey yapıyor!
4. Iginizi çekerse, bir Cooking Chef alımında LETATUNGATEAU koduyla 3 aksesuar hediye ediliyor (ticari i birli i).
5. Malzemeler: Valrhona 'nın Caraibes ikolatasını kullandım: Tüm sitede %20 indirim için kod ILETATUNGATEAU (ba lı).
6. Koro badem tozu kullandım: Tüm sitede %5 indirim için kod ILETATUNGATEAU (ba lı de il).
7. Ekipman: Kenwood Cooking Chef Robotu 22cm Halkası Hazırlama süresi: 20 dakika + 30 dakika pi irme20 - 22 cm çapında bir kek için: Malzemeler : bitter çikolata tereya ı 4 yumurta, ayrılmı toz eker badem tozu Tarif : Yumurta sarılarını ekerle çırpın.
8. Badem tozunu ekleyin (e er benim gibi kekin içinde küçük "badem topakları" ile kalmak istemiyorsanız, eleyin, çünkü bu ekilde çok lezzetliydi ).
9. Çikolatayı ve tereya ını hafifçe erit.
10. ki karı ımı karı tır.
11. Yumurta beyazlarını kar haline getir, önceki karı ıma dikkatlice ekle.
12. Hamuru ya lanmı ve unlanmı ya da ya lı ka ıtla kaplanmı bir kek kalıbına dkn.
13. Önceden 180 ° C'ye ısıtılmı fırında yakla ık 30 dakika pi irin (bir bıa ın ucu kuru çıkmalıdır).
14. So umaya bırakın, sonra kalıptan çıkarın ve keyfini çıkarın!