



La Torta Caprese

PREPARAZIONE:

- Distribuite le mandorle in una teglia e tostatele fino a 200°C per 2 minuti;
- n.b** alternativa al piatto uva sultanina e pinoli con pecorino grattugiato;
- Fate raffreddare le mandorle e poi tritatele grossolanamente;
- Dividete i tuorli dall'albume. Poi in una ciotola mettete i tuorli con lo zucchero e lavorateli per bene con l'aiuto di una frusta elettrica;
- Intanto fate sciogliere il cioccolato e il burro a bagnomaria; Sbattete gli albumi con il mixer fino a che non siano montati a neve;
- Aggiungete il cioccolato e il burro fuso al composto con tuorli e zucchero precedentemente lavorato;
- Infine aggiungete le mandorle tritate e amalgamatele bene all'impasto;
- Poi, una volta lavorato il composto, aggiungete gli albumi montati a neve;
- Foderate la teglia con carta forno o una noce di burro;
- Infornate a 140°C per circa 50 minuti;
- Terminata la cottura fatela raffreddare e cospargetela di zucchero a velo.

Ingredienti

(per una torta di 26cm di diametro):

- 300grammi di mandorle
- 250grammi di cioccolato fondente
- 250grammi di burro
- 200grammi di zucchero
- 5uova
- zucchero a velo per decorare