Torta caprese

La torta caprese è un dolce napoletano, originario dell'isola di Capri ed è buonissima ma molto sostanziosa.

Ingredienti:

- 200 gr di burro morbido
- 250 gr di cioccolato fondente
- 200 gr di mandorle tritate
- 250 gr di zucchero
- 4 uova
- zucchero a velo
- cacao amaro per la scritta
- tortiera apribile

Preparazione:

Pesate le mandorle

Passatele nel mixer in modo da tritarle ma non troppo finemente

Nel frattempo dividete i tuorli dagli albumi e metteteli in una ciotola con lo zucchero

Lavorateli bene con l'aiuto di una frusta elettrica

Nel frattempo fate sciogliere il cioccolato a bagnomaria oppure nel microonde (io ho usato la funzione scongelamento del microonde)

A parte sbattere gli albumi con l’aiuto del mixer

fino a che sono montati a neve ferma

A questo punto aggiungere il burro a pezzetti alla crema di uova e zucchero

e lavorate bene il composto

Aggiungete il cioccolato fuso

e lavorate il composto

Aggiungete quindi le mandorle sbriciolate

e amalgamatele bene all’impasto

Aggiungete adesso delicatamente gli albumi mescolando dal basso verso l’alto

fino ad avere un composto omogeneo

Foderare lo stampo apribile con la carta da forno

versatevi il composto

Infornate a 140° per circa 50 minuti

Fate raffreddare quindi sformate delicatamente su un piatto da portata

Infine cospargere di zucchero al velo….

Io ho voluto fare la splendida creando una mascherina con la scritta torta caprese

andando poi a posizionare la mascherina (compresi i cerchietti ritagliati delle lettere quali la O, la R, la A e la P) sul dolce

e spolverizzando con del cacao

Ed ecco qua la nostra torta caprese!!!

Ed ecco come appare dentro…

Buon appetito!

©www.ideericette.it