



TORTA CAPRESE

Caprese cake

INGREDIENTI

140 g cioccolato fondente
100 g burro
130 g zucchero
150 g mandorle sgusciate
3 uova
1 cucchiaino lievito per dolci
Cacao amaro
Zucchero a velo

INGREDIENTS

140 g dark chocolate
100 g butter
130 g sugar
150 g peeled almonds
3 eggs
1 teaspoon baking powder
Bitter cocoa
Powdered sugar

ISTRUZIONI

Sciogliere il burro e il cioccolato a bagnomaria. Una volta raffreddati, trasferirli in una ciotola ed aggiungere le mandorle (precedentemente tritate) e il lievito. Dividere i tuorli dalle chiare e montare quest'ultime a neve. Aggiungere i tuorli uno alla volta, mescolando con un cucchiaio, poi aggiungere le chiare ed amalgamare il tutto. Imburrare e spolverare con il cacao in polvere una teglia (circa 20 cm di diametro), poi versarvi l'impasto. Cuocere per 35 minuti a 180° C in forno preriscaldato.

Lasciar freddare per qualche minuto e poi capovolgere la Caprese.

Guarnire con zucchero a velo, e la torta è pronta per essere servita!

INSTRUCTIONS

Melt the butter and the chocolate at bain-marie. Once cooled, transfer in a bowl, add the almonds (previously minced) and the baking powder. Divide the yolks from the egg whites, and whip the albumens. Add the yolks one at a time, stirring with a spoon, then add the egg whites, and mix the dough. Butter and sprinkle with the cocoa a baking tray (about 8 inches of diameter), then pour the mixture inside it. Cook for 35 minutes in a preheated oven at 356° F. Let it cool for a few minutes, then turn the Caprese cake upside down. Dust with powdered sugar, and you are ready to serve it!