



BRICIOLE D'AMORE E CIOCCOLATO di TIZIANA E ROSSELLA D'ANGIOLA

A casa nostra, il cioccolato non è mai stato solo un ingrediente, ma un vero e proprio tesoro nascosto nella credenza. Entrambe abbiamo vivido il ricordo della credenza di Mamma Elsa, mia madre e nonna di Rossella, sempre rifornita di enormi tavolette di cioccolato da 1 kg, rigorosamente fondente.

Quando prepariamo una ricetta che lo prevede, il momento più atteso è sempre il taglio del cioccolato, un rituale che conserva il suo fascino. Da bambine, io prima e Rossella poi, eravamo sempre in prima fila, entusiaste di vedere quel momento in cui alcune briciole di cioccolato, per distrazione, rimanevano sul tagliere, pronte per essere rubate, sperando di non essere viste.

Oggi, mentre io ho quasi smesso di farlo, Rossella non resiste mai. Ogni volta che prepariamo la torta caprese, è inevitabile che, soprattutto se è lei a tagliare il cioccolato, ne assaggi una parte in anticipo e per questo anche noi utilizziamo solo tavolette da 1kg.

È un piccolo peccato di gola che continua a tenerci unite, un legame dolce tra passato e presente, che trasforma ogni preparazione in una celebrazione dei nostri ricordi condivisi e della nostra passione per il cioccolato da sempre legato alla nostra isola.

*@caprilove.family
@zaini1913 #StorieDiCioccolatoZaini*

TORTA CAPRESE



INGREDIENTI: stampo 26 cm

- 250 g di mandorle sgusciate (non pelate)
- 230 g di cioccolato fondente extra Emilia Zaini
- 200 g di burro
- 220 g di zucchero semolato fine
- 5 uova
- 1 pizzico di sale
- q.b. di zucchero a velo



Difficoltà
FACILE



Preparazione
60 min



Porzioni
8 persone

- 1 Taglia a pezzetti il cioccolato fondente Emilia Zàini e il burro, e mettili in una ciotola. Falli fondere delicatamente a bagnomaria, mescolando di tanto in tanto fino a ottenere un composto liscio e omogeneo.

CONSIGLIO:

- 2 Separa i tuorli dagli albumi. Monta gli albumi a neve ben ferma con un pizzico di sale, utilizzando delle fruste elettriche o una planetaria.



- 3** In un'altra ciotola, monta i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Aggiungi gradualmente il cioccolato fuso con il burro, continuando a mescolare delicatamente fino a quando tutti gli ingredienti saranno ben amalgamati.
- 4** Incorpora le mandorle precedentemente tritate finemente nel mixer.
- 5** Unisci al composto gli albumi montati a neve, mescolando delicatamente con una spatola e facendo movimenti dal basso verso l'alto per non smontare il composto.
- 6** Versa il composto in una teglia rivestita con carta forno e livellalo con una spatola. Cuoci in forno statico preriscaldato a 180°C per circa 45 minuti.
- 7** Lascia raffreddare completamente la torta caprese nella teglia. Una volta fredda, trasferiscila su un piatto da portata e spolverala con zucchero a velo.