



TORTA CAPRESE AL CIOCCOLATO

Una ricetta dal gusto paradisiaco, dove il cioccolato è il protagonista indiscusso! Perfetta da proporre come dolce conclusione dopo una cena a tema natalizio. Facile da preparare ma di grande effetto!



INGREDIENTI:

- 185 gr di mandorle pelate o farina di mandorle
- 125 gr di cioccolato fondente Emilia Zàini
- 125 gr di burro
- 3 uova medie
- 125 gr di zucchero semolato
- buccia di 1 arancia
- 1 cucchiaino di Gran Marnier oppure Rum
- zucchero a velo per decorare



Difficoltà
FACILE



Preparazione
40 min



Porzioni
30 bignè

1

Sciogliete a bagnomaria il cioccolato spezzettato unendolo al burro. Ponete su fuoco lento e girate costantemente fino ad ottenere un composto liscio e privo di grumi.

CONSIGLIO

Utilizzate **forno statico** (il forno ventilato secca e asciuga particolarmente il cuore delle torte!)

2

Ponete da parte il composto di cioccolato. Separate i tuorli dagli albumi. Montate per qualche minuto i tuorli con 80 gr di zucchero e la buccia d'arancia, fino ad ottenere un composto spumoso e liscio. Aggiungete il liquore. Aggiungete al composto di tuorli montati al cioccolato fuso. Aiutatevi con le fruste elettriche per montare il composto e renderlo liscio e vellutato.

- 3** Aggiungete la farina di mandorle o le mandorle pelate ridotte in polvere. Questa volta amalgamate il composto con una spatola. Montate gli albumi a neve con il resto dello zucchero. Amalgamate gli albumi con la spatola dal basso verso l'alto, cercando di non smontare il composto. Vedrete che l'impasto finale assumerà un aspetto vellutato e gonfio.
- 4** Imburrate e infarinate perfettamente la teglia. Versate il composto della Torta Caprese e livellate il più possibile la superficie.
- 5** Preriscaldate il forno a 180° prima di inserire la torta! che risulti quindi ben caldo! Cuocere nella parte media del forno per circa 30 – 35 minuti.
- 6** Sfornate e lasciate raffreddare in teglia per almeno 30 – 40 minuti! Questo passaggio è fondamentale! se capovolgete subito la Torta Caprese, rischiate di spaccarla! Aspettate che si sia intiepidita.

Successivamente con il coltello a punta tonda circondate i contorni della teglia e su un piatto da portate capovolgete la vostra Torta Caprese!

Trasferite su una gratella e lasciate completamente raffreddare almeno 6 – 7 h!