

La vera torta Caprese

Schokoladen - Mandel - Kuchen aus Capri, traditionelles Rezept, für 12 Stücke

Die Schokolade so fein wie möglich im Mixer zerkleinern. Eier trennen, Eiweiß zu Schnee schlagen.

Eigelb schlagen, nach und nach den Zucker hinzufügen und so lange mit dem Handrührgerät schlagen, bis die Masse sehr cremig und fast weiß ist.

Butter schmelzen. Butter, Likör, Schokolade und Mandeln unterrühren. Den Eischnee unterheben.

Den Teig in eine eingefettete Form mit einem Durchmesser von ca. 25 cm füllen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180°C Ober-Unter-Hitze 1 Stunde backen oder 45 Minuten bei 160°C Umluft.

Die Torte abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Arbeitszeit ca. 10 Minuten

Gesamtzeit ca. 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad simpel

Kalorien p. P. ca. 6179



Zutaten für 1 Portionen:

300 g Mandel(n), gemahlen

200 g Schokolade, bitter

200 g Butter

250 g Zucker

6 Ei(er)

2 EL Likör (Sambuca), oder Strega,
Likör aus Benevento, Kampanien

Puderzucker

Fett, für die Form

Rezept von: Nocciola