

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