

# Torta Caprese al cioccolato



170 g Schokolade dunkel mit 70% Kakaoanteil  
170 g Mandeln gerieben  
170 g Puderzucker  
170 g Butter bei Raumtemperatur  
25 g Maisstärke oder Kartoffelstärke  
5 Eier bei Raumtemperatur  
5 g Backpulver ca. 1 TL  
1 Prise Salz  
15 g Kakaopulver ca. 3 TL  
½ Vanilleschote oder 1 TL Vanille Bourbon

## Für die Form

nach Bedarf Butter  
nach Bedarf Stärke

## Zum Servieren

nach Bedarf Puderzucker

- I. Butter und Eier mindestens eine Stunde vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen. Backofen auf 170 ° Ober-Unterhitze vorheizen.
- II. Die Backform fetten und mit Mais-oder Kartoffelstärke bestreuen. Butter und Stärke schaffen, dass die Oberfläche knuspriger wird als wenn man nur Backpapier verwendet.
- III. Schokolade mit einem Messer fein schneiden.
- IV. Eiklar mit der Hälfte des Zuckers und einer Prise Salz in einer Schüssel schaumig rühren, dass sich, wenn Sie die Rührstäbe herausziehen, eine Art Vogelschnabel bildet.
- V. Zimmertemperierte Butter mit der anderen Hälfte des Zuckers in einer zweiten Schüssel cremig und weich rühren. Einen Dotter nach dem anderen dazugeben und jedes Ei solange schlagen, bis es in die Masse komplett eingearbeitet ist. Die Samen der Vanilleschote in die Masse einrühren.
- VI. Fein geschnittene Schokolade, gemahlene Mandeln, Mais-oder Kartoffelstärke Kakao und Backpulver in einer dritten Schüssel mischen. Die Hälfte der Eiklarmasse und die Hälfte der Schokomandelmischung unter die cremige Dottermasse vorsichtig unterheben.
- VII. Die restlichen Zutaten nach und nach dazugeben. Den Teig in die Form füllen und bei 170° ca. 45 Minuten backen. Die Torte aus den Ofen nehmen und in der Kuchenform abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestreuen. Die Torta Caprese kann an einem kühlen Ort unter einer Glasglocke für 5-6 Tage gelagert werden.