

Torta caprese

Schokoladentorte auf Art von Capri



Zutaten

300 g	Mandel (süß) gemahlen
200 g	Zartbitterschokolade
215 g	Butter
200 g	Zucker
5	Eier
5 g	Paniermehl
5 g	Puderzucker
1 Prise	Salz

Anleitung

1. Ofen auf 160 ° vorheizen.
2. Schokolade in Stücke zerbrechen.
3. 200 g Butter in größere Butterflocken zerteilen und zusammen mit der Schokolade im Wasserbad (am besten im Simmertopf) schmelzen.
4. Eier in Eigelbe und Eiweiß trennen.
5. Eigelbe zusammen mit dem Zucker in einer Schüssel mit einem Handmixer sehr cremig schlagen.
6. Mandeln in die Schüssel geben und mit Ei-Zucker-Creme vermengen.
7. Butter-Schoko-Creme hinzufügen und unterrühren.
8. Eiweiß mit dem Handmixer zu Eischnee schlagen und eine kleine Prise Salz hinzufügen.
9. Eischnee vorsichtig unter die Mandel-Masse heben, u.z. nicht mit dem Handmixer sondern mit z.B. einem Schneebesen.
10. Eine Backform von ca. 24 cm Durchmesser mit der restlichen Butter fetten und dann mit dem Paniermehl ausstreuen.
11. Masse in die Backform geben und 50-60 Min. backen.
12. Erst nach dem Erkalten aus der Backform lösen und die Oberfläche mit Puderzucker bestreuen.