

Torta caprese di Alessio



La torta caprese è un dolce ricco e profumato, perfetto per accompagnare il caffè del pomeriggio o per offrire un momento di dolcezza nelle occasioni familiari. La sua consistenza morbida e il gusto intenso di cioccolato e mandorle la rendono una preparazione sempre gradita.

Preparazione: —

Cottura: —

Porzioni: 8

Difficoltà: Media

Ingredienti

Procedimento

- | | | |
|---------------------|------------------|---|
| cioccolato fondente | 170 g | • In una ciotola lavoriamo il burro con metà dello zucchero e la bacca di vaniglia, servendoci delle fruste a mano, finché il composto diventa soffice e spumoso. Aggiungiamo un pizzico di sale e i tuorli, continuando a sbattere con calma fino a ottenere una crema chiara e uniforme. |
| burro (ammorbidito) | 170 g | |
| zucchero a velo | 170 g | |
| Albume d'uovo | 150 g | |
| mandorle sgusciate | 85 g | • In un altro recipiente mescoliamo il cioccolato grattugiato, le mandorle e le nocciole ridotte in polvere. Setacciamo il lievito, il cacao e la fecola, unendoli alle polveri e tenendo da parte il composto. |
| nocciole sgusciate | 85 g | |
| tuorlo d'uovo | 85 g | |
| fecola di patate | 25 g | • Montiamo gli albumi con la restante parte dello zucchero, finché risultano gonfi e spumosi. Incorporiamo gli albumi al composto di burro e tuorli, mescolando con delicatezza dal basso verso l'alto. Aggiungiamo infine le polveri preparate, amalgamando con cura fino a ottenere una massa omogenea. |
| cacao amaro | 15 g | |
| bacelli vaniglia | 1/2 | |
| lievito per dolci | 4 g | |
| sale | 1 pizzico | • Versiamo l'impasto in una tortiera rotonda, precedentemente imburrata e infarinata, oppure rivestita con carta da forno. Poniamo in forno ventilato già caldo a 170 gradi e lasciamo cuocere per circa 40 minuti. |
| | | • Una volta sfornata, lasciamo intiepidire la torta e la spolveriamo con un velo di zucchero a velo. |