Iginio Massari The Sweetman, la torta caprese al cioccolato con Giulia

massari-17-5960c270

TORTA CAPRESE AL CIOCCOLATO

Ingredienti

Torta

200 g di mandorle pelate

200 g di burro

140 g di zucchero a velo

100 g di tuorli

120 g di albume

5 g di lievito in polvere

2 cucchiaini di polvere di caffè

25 g di cacao amaro

100 g di zucchero semolato

200 g di cioccolato fondente tritato

Decorazione

Zucchero a velo

Preparazione

Tostare leggermente le mandorle in forno per cinque minuti a 170°C spargendole sulla leccarda. Montare il burro morbido insieme allo zucchero a velo con un frustino elettrico a velocità sostenuta fino a ottenere una crema leggera. Aggiungere le polveri e incorporare i tuorli uno ad uno continuando a frullare. Sminuzzare il cioccolato fondente con un coltello seghettato, quindi togliere dal forno le mandorle tostate, farle raffreddare a temperatura ambiente e tritarle finemente in un mixer. Incorporare mandorle e cioccolato al composto, lavorando con il frullino elettrico fino a ottenere una

massa morbida. Montare a neve l'albume con lo zucchero semolato e incorporare al composto, mescolando con un cucchiaio a spatola dall'alto verso il basso. Travasare il composto in una tortiera di 22 cm di diametro imburrata e infarinata, livellare e cuocere in forno a 170°C per 30 minuti "a valvola aperta".

Composizione

Decorare a piacere con zucchero a velo prima di servire.

***Iginio Massari The Sweetman* è in onda tutti i giorni su Sky Uno.**