

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Recette pour 6/8 personnes

Préchauffez le four 160°C.
Hachez grossièrement 250 gr d'amandes et 100 gr de chocolat noir.
Séparez les blancs des jaunes de 5 oeufs.
Montez les blancs en neige avec une pincée de sel.
Travaillez 250 gr de beurre avec 200 gr de sucre, ajoutez les jaunes d'oeufs.
Mélangez bien avant d'ajouter 1 cuillère à soupe de cacao amer en poudre, les amandes, et le chocolat.
En dernier incorporez les blancs montés.
Tapissez un moule à tarte de 24 cm de diamètre de papier sulfurisé.
Versez-y la préparation et faites cuire pendant 40 mn environ.
Laissez refroidir complètement avant de démouler.
Saupoudrez de sucre glace avant de servir.

commentaires

La torta caprese.
(par "torta" l'on entend "gâteau" en italien et non pas "tarte" est très connue dans la région de Capri.
il existe plusieurs versions pour cette recette.
Recette magazine "Elle"
Pour cette recette j'ai utilisé à la place du beurre du planta fin.
Vous pouvez également servir ce gâteau avec une crème anglaise mais c'est uniquement mon avis.

TORTA CAPRESE (gâteau italien)



Ingrédients

250 g d'amandes
100 g de chocolat noir
5 oeufs
250 g de beurre
200 g de sucre
1cuillère à soupe
de cacao amer
sucre glace

Ajouter un commentaire

