

Torta Caprese



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	6
masło	225 g
migdały	225 g
cukier	3/4 szkl
szczypta soli	
cukier puder	
deser	225 g roztopiona i przestudzona

SPÓSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka i masło mają mieć temperaturę pokojową.

Tradycyjne włoskie ciasto z wyspy Capri czekoladowo-migdałowe wg przepisu rodziny Soprano. Polecam.

Piekarnik do 180st. Tortownice smarujemy masłem, wykładamy woskowanym papierem lub papierem do pieczenia, ponownie smarujemy papier masłem i posypujemy mąką. nadmiar maki usuwamy.

Za pomocą robota siekamy migdały bardzo drobno. (ja mam lekko uszkodzony robot więc kupiłam płatki migdałowe i je zmiksowałam). W dużej misce ubijamy mikserem na dużej prędkości masło i 2/3 cukru aż masa będzie lekka i puszysta. dodajemy po jednym żółtku i za każdym razem dobrze miskujemy. Na koniec dajemy czekoladę i migdały. Ubijamy na sztywno pianę z białek, dodając sól. Zwiększamy maksymalnie obroty i

dodajemy resztę cukru. Piana ma być sztywna. Łączymy 1/4 piany z masą czekoladową łopatką ręcznie, potem delikatnie dodajemy resztę piany. Masę przelewamy do tortownicy i pieczemy 45 minut aż ciasto zetnie się przy brzegach ale nadal będzie wilgotne w środku. Odstawiamy na 10 minut na kratkę by przestygło.

Odwracamy ciasto wyjmujemy na kratkę zdejmujemy papier. ponownie odwracamy. Zostawiamy do całkowitego przestygnięcia i posypujemy cukrem pudrem. podajemy opcjonalnie z bitą śmietaną. Smacznego:)