

TORTA CAPRESE

Pour 15 portions de 80 gr/pers
Pour un moule de 26 cm de diamètre type moule à tarte

Fait par : BO

Le : 28/09/2023

Source recette :

<https://www.lacuisineitalienne.fr/recette-italienne-torta-caprese/>



QUANTITES

250 gr de Chocolat noir min 55% cacao

150 gr de poudre d'amandes

150 gr d'amandes hachées

250 gr de beurre doux

5 jaunes d'œuf

100 gr de sucre cassonade ou complet

5 blancs d'œuf

50 gr de sucre semoule

REALISATION

Torréfier les amandes hachées. Les refroidir

Ramollir le beurre et en prélever pour beurre le moule

Mettre un papier sulfurisé au fond du moule et beurrer au pinceau

Fondre le chocolat au bain marie ou au micro-ondes

Clarifier les œufs,

Crémer le beurre pommade avec les jaunes d'œufs, ajouter la poudre d'amandes.

Ajouter le chocolat fondu à ce mélange

Monter les blancs en neige et serrer avec les 50 gr de sucre semoule pour avoir des blancs bien fermes

Ajouter au mélange délicatement

Verser dans les moules choisis. Cuire à 180° pendant 30 à 40 mn suivant la hauteur atteinte dans le moule. Garde le milieu moelleux

Laisser refroidir avant de démouler.

Apports pour	100gr	80 gr
Protéines	10,2	8,5
Lipides	38,6	32,2
Glucides	22,7	18,9
Sel fin	0	0
KJ	2027	1690
Kcal	483	402

ALLERGENES	PRESENCE
Arachide	
Céleri	
Céréales contenant du gluten	
Crustacés	
Fruits à coque	
Lait y compris lactose	
Lupin	
Mollusque	
Moutarde	
Œuf	
Poisson	
Sésame	
Soja	
Sulfites	