

# Torta Caprese (Dulce)



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 45min

Tiempo total: 1hrs. 10min , Número de porciones: **8**

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/torta-caprese-dulce>

## Preparación

Precaliente el horno a 190°C. Recubrir con papel de hornear un molde desarmable de 20 cm, para que se adhiera mejor a derretir un poco de manteca en el microondas y cepillar el fondo y los bordes de la cacerola y luego colocar el papel. Tostar las almendras en una sartén durante unos minutos y pasarlas por la procesadora para triturarlas, reservar. Derretir el chocolate a baño maría. Mezclar el chocolate y el azúcar y revuelva bien para unir todo. Separar los huevos, añadir las yemas de huevo ligeramente batidas a la mezcla de chocolate cuando se haya enfriado y reservar. Batir la clara de huevo hasta que estén firmes y agregarla con movimientos envolventes en la mezcla de chocolate. Vierta la mezcla en el molde y hornear durante 40-45 minutos. Cuando el pastel se haya enfriado tenderá a disminuir. Espolvorear con cacao en polvo, grosellas rojas o cerezas y acompañar con helado de vainilla. Disfrute!

Fuente: <http://www.oggipanesalamedomani.it/>



## Ingredientes

- 250 gramo/s Almendras peladas
- 230 gramo/s Azúcar
- 200 gramo/s Chocolate negro
- 180 gramo/s Manteca
- 5 Huevos grandes (separados)
- 1 poco Cacao
- 1 puñado/s Cerezas (o grosellas)
- 1 poco Helado de vainilla

## Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día de la Madre, Día Especial, Día de San Valentín, Todo el año, Una cocinera experta, Visitas

