

torta caprese al cioccolato bianco

Scritto da Administrator

Venerdì 25 Gennaio 2013 19:51 -



CAPRESE AL CIOCCOLATO BIANCO

Questa torta raggiunge il suo pieno sapore dopo almeno 12 ore di riposo, in compenso per prepararla ci vogliono cinque minuti.

Ingredienti per 6/8 persone

200 gr di mandorle spellate

200 gr di cioccolato bianco

5 uova

150 gr di zucchero semolato

150 gr di burro

4 limoni non trattati

1 bicchierino di limoncello

torta caprese al cioccolato bianco

Scritto da Administrator

Venerdì 25 Gennaio 2013 19:51 -

Zucchero a velo

1 cucchiaio di mandorle a lamelle

Frullate nel mixer le mandorle con il cioccolato bianco e lo zucchero semolato. Quindi aggiungete il burro a tocchetti e frullate di nuovo. Versate il tutto in una ciotola e unite le uova una alla volta mescolando bene, poi aggiungete il limoncello, la scorza grattugiata di 3 limoni e 3 cucchiari di succo, sempre amalgamando fino ad ottenere un composto omogeneo.

Foderate una tortiera di 26 cm. con carta da forno bagnata e strizzata bene, versatevi il composto, livellate e infornate a 180° per circa 40 minuti.

Lasciate riposare a temperatura ambiente per un giorno.

Disponete la caprese in un piatto da portata e spolverizzatela con lo zucchero a velo, distribuitevi sopra le scorzette ottenute dal limone rimasto e le mandorle a lamelle.