



## Torta Caprese

Auch in diesem Jahr bin ich mit dabei beim Adventskalender von Foodblogs Schweiz.

Schaut unbedingt in den Adventskalender rein. Da findet ihr ganz viele tolle Ideen die dazu einladen, umgesetzt zu werden.

Ich habe mich für die Torta caprese entschieden. Eine Torte die nicht nur in der Weihnachtszeit gegessen wird, sondern während des ganzen Jahres genossen werden kann.

Die Torta caprese ist ein typisches Dessert aus Capri. Die Geschichte erzählt, dass durch einen Fehler eines Kochs diese Torte entstand. Beim Vorbereiten des Kuchens vergass er die Zugabe des Mehls. Die Überraschung war gross, als der Kuchen aus dem Ofen kam. Aussen knusprig – innen ein weicher Kern. Una torta molto cioccolatosa.

Da der Kuchen mit dunkler Schokolade und ohne Mehlzugabe zubereitet wird, ist sie glutenfrei und somit auch für Allergiker mit Glutenintolleranz geeignet.

### **Zutaten für eine Form von 20 cm Durchmesser**

150 g dunkle Schokolade  
100 g Butter  
130 g Zucker  
150 g gemahlene Mandeln  
3 Eier  
Prise Salz  
Puderzucker zum Bestreuen

### **Zubereitung**

Eier trennen.

Eiweiss mit einer Prise Salz steif schlagen.

Eigelb zusammen mit dem Zucker schaumig schlagen bis die Masse hell ist.

In einer Pfanne die Butter zusammen mit der zerbröckelten Schokolade auf kleiner Stufe schmelzen lassen und leicht erkalten.

Die geschmolzene Schokoladen/Buttermasse in das aufgeschlagene Eigelb mit dem Zucker geben und weiterrühren bis das ganze gut vermengt ist.

Mandel zu der Masse geben und gut Vermischen.

Zum Schluss das Eiweiss vorsichtig mit Hilfe eines Teigschabers oder Scheebesens unter die Masse heben.

Vorsichtig arbeiten, damit die Masse nicht zusammenfällt.

Eine Ring mit 20 cm Durchmesser mit Backpapier einschlagen und mit Backtrennspray einsprühen. Natürlich geht auch eine Springform.



Ofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kuchenmasse in die vorbereitete Form geben und in den Ofen schieben. Die Torta Caprese während 45 Minuten backen.

Kuchen komplett auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

