

Torta Caprese al Limone

Favorit von Anita und Computerkursteilnehmer

Aufwand: mittel (15'), mega nahrhaft, Springform 26 cm

320 g geschälte gemahlene Mandeln

200 g Zucker (50 + 150 g!)

200 g weiche Butter

200 g weisse Schokolade

2 TL Milch oder Rahm

5 Eier

Schalen von 2 unbehandelte Zitronen

Eventuell 40 g Limoncello (kann auch gut weggelassen werden)

Puderzucker zum Dekorieren

Backofen auf 180° C Umluft vorheizen.

Schokolade und Milch oder Rahm im Wasserbad schmelzen

Eier trennen. Eiweiss zu Schnee schlagen, 50 g Zucker einrieseln lassen, zur Seite stellen

Butter, 150 g Zucker, Zitronenschalen mischen

Eigelb nacheinander begeben

Ev. Limoncello beifügen

Gemahlene Mandeln und geschmolzene Schokolade daruntermischen

Eiweiss sorgfältig darunter ziehen

Sofort in Backform geben und während 35-40 Minuten backen, Alufolie über Torte und nochmals 15 – 20 Minuten fertig backen

Herausnehmen und 5 Minuten in der Form lassen

Aus Form nehmen und auf Kuchengitter auskühlen lassen:

Nach dem Auskühlen Puderzucker darüber streuen.