

Torta Caprese

Schoko-Mandelkuchen von der Insel Capri
schnell, einfach & lecker

Zutaten:

250 g Butter

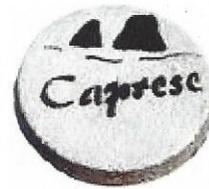
250 g Zucker

200 g Mandeln (mit brauner Haut)

250 g (Zart-)Bitterschokolade

5 Stk. Eier (getrennt)

Ca. 50 g Puderzucker zum Bestreuen



Backofen auf 180° vorheizen (Umluft 160 °)

Eiweiss steif schlagen (evtl. kalt stellen).

Mandeln + Schokolade je im Blitzhacker zermahlen

Butter und Zucker cremig verrühren, langsam ein Eigelb nach dem anderen zufügen.

Mandeln und Schokomasse eingeben, zuletzt Eischnee unterheben.

Runde Springform mit Backpapier auslegen bzw. einbuttern, Teigmasse einfüllen und 55 – 60 Minuten backen

Kuchen auslösen, kaltstellen und später mit Puderzucker bestreuen und verzieren.

