



TORTA CAPRESE AL CIOCCOLATO BIANCO, MANDORLE, LIMONI CON OVETTI

La torta caprese al cioccolato bianco e limone soddisfa il palato con la sua consistenza appagante, non necessita di salse d'accompagnamento per la naturale struttura ricca e avvolgente.



INGREDIENTI:

PER LA BASE

- 200 g. cioccolato bianco Emilia Zaini
- 200 g. mandorle pelate
- 120 g. zucchero a velo
- 50 g. fecola di patate
- 2 limoni bio
- 50 ml olio di mandorle
- 30 ml limoncello
- 5 uova a temperatura ambiente
- 60 g. zucchero semolato
- 8 g. lievito per dolci
- 1 lievito per dolci

PER DECORARE

- 150 g. gocce bianche Emilia Zaini
- 40 g. scorzette di limone candite
- 30 g. zucchero a velo
- 4 ovetti confettati (facoltativi)



Difficoltà
FACILE



Preparazione
125 min



Porzioni
6

1

Montare le uova in planetaria col gancio a frusta. Aumentare progressivamente la velocità e aggiungere lo zucchero semolato un cucchiaino alla volta. Occorreranno circa 10 minuti per ottenere una massa chiara, spumosa, stabile e triplicata di volume. Mentre le uova montano polverizzare le mandorle nel mixer, insieme alla fecola, allo zucchero a velo, al lievito in polvere e al pizzico di sale. Grattugiare finemente il cioccolato bianco e la scorza dei limoni e unirli al composto di mandorle.

CONSIGLIO

È preferibile servire la torta caprese dopo qualche ora dalla cottura, per apprezzarne ancor meglio all'assaggio il suo tipico aroma. Trova naturale abbinamento alla panna fresca non zuccherata montata lucida o al gelato fiordilatte



- 2** Con una spatola amalgamare al composto di mandorle e cioccolato bianco le uova montate, 1/4 alla volta; emulsionare con movimenti ampi e circolari dall'alto verso il fondo del recipiente. Versare a filo l'olio di mandorle e il limoncello, continuando a mescolare brevemente, fino a rendere il composto omogeneo. Versare l'impasto in uno stampo da 24 cm di diametro rivestito di carta forno, infornare in forno già caldo a 200°C per 5 minuti, successivamente abbassare la temperatura a 160°C e sfornare dopo 50 minuti, controllando la cottura con uno stecchino che infilzato al centro del dolce dovrà risultare asciutto.

- 3** Lasciare raffreddare la torta nello stampo prima di sformarla, servire cosparsa di zucchero a velo, gocce di cioccolato, ovetti confettati e scorzette di limone candite.