



## CAPRESE AL CACAO CON GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE

*Deliziose mini capresi per soddisfare il desiderio di dolcezza .. ideale per merenda o come fine pasto. Non deludono mai! Queste deliziose tortine di caprese al cacao e gocce di cioccolato fondente si ispirano all'omonimo dolce campano. Della famosissima torta caprese, infatti, condividono gli ingredienti di base: uova, farina di mandorle e cioccolato fondente.*



### INGREDIENTI:

**90 g** gocce di cioccolato fondente Emilia Zaini  
**7 g** cacao amaro Emilia Zaini  
**90 g** burro  
**66 g** zucchero a velo  
**45 g** tuorli  
**58 g** albumi  
**27 g** zucchero semolato  
**23 g** farina  
**2 g** lievito chimico  
**90 g** mandorle in polvere



Difficoltà  
**FACILE**



Preparazione  
20 min



Porzioni  
5

**1**

Per la realizzazione di queste deliziose tortine di caprese al cacao con gocce di cioccolato fondente procedete alla lavorazione a spuma del burro con lo zucchero a velo, nella planetaria, usando la frusta. Aggiungete i tuorli, uno alla volta, lavorando per amalgamare bene il primo prima di aggiungere il secondo. Se non possedete una planetaria potete compiere le medesime operazioni con uno sbattitore elettrico.

### CONSIGLIO

Per il decoro potreste anche scavare leggermente la vostra caprese e adagiarla su una sfera di gelato al fior di latte, oppure realizzare una leggera ganache al cioccolato bianco e rivestirla.



- 2** Quando avrete ottenuto un composto ben amalgamato aggiungete le polveri: la farina, il lievito e il cacao setacciati, quindi la farina di mandorle. Continuate a lavorare finché il composto sarà omogeneo.



- 3** Montate ora gli albumi a neve con lo zucchero. Quando il composto formerà i classici "picchi" aggiungetelo all'impasto precedente utilizzando una spatola marisa o un cucchiaino di legno. Impiegate movimenti delicati dall'alto verso il basso per non smontare la massa. Unite per ultime le gocce di cioccolato.



- 4** Suddividete l'impasto in stampi da tortine a semisfera imburrati e infarinati. Potete naturalmente utilizzare stampini della forma e dimensione che preferite. Cuocete in forno preriscaldato a 180°, in modalità ventilata, per circa 20 minuti. Per controllare la cottura dei dolcetti inseritevi al centro uno stecchino di legno che dovrà uscirne asciutto e pulito. Sfornate e lasciate raffreddare.



- 5** Una volta fredde, sformate le tortine di caprese al cacao e gocce di cioccolato fondente e procedete alla decorazione con un ciuffo di panna montata, un frutto di bosco e una lieve spolverata di zucchero a velo.

