

Ricette di Pasticcia...

TORTA CAPRESE

250 GR DI CIOCCOLATO FONDENTE
250 GR DI MANDORLE PELATE
150 GR DI BURRO
200 GR DI ZUCCHERO
5 UOVA
2 CUCCHIAI DI FARINA
1 BICCHIERINO DI LIQUORE (TIPO RUM O BRANDY)
ZUCCHERO A VELO (PER GUARNIRE)

SCIOGLIERE IL CIOCCOLATO E IL BURRO A BAGNOMARIA (CIOE' METTENDO UN TEGAME SU UNA PENTOLA CON ACQUA CHE MESSA SUL FUOCO COL VAPORE CHE EMANERA' SCIOGLIERA' IL CIOCCOLATO CHE AVRETE MESSO NEL TEGAME).

MONTATE A NEVE GLI ALBUMI

UNITE I TUORLI CON LO ZUCCHERO FINCHE' IL COMPOSTO SIA BEN GONFIO.

TRITATE LE MANDORLE

UNITE: IL COMPOSTO DI ZUCCHERO E TUORLI, LE MANDORLE, I DUE CUCCHIAI DI FARINA, IL BICCHIERINO DI LIQUORE, IL CIOCCOLATO FUSO CON IL BURRO E ALLA

FINE GLI ALBUMI MONTATI A NEVE. MESCOLATE TUTTO DOLCEMENTE E DOPO AVER IMBURRATO E INFARINATO UNA TORTIERA METTETECI DENTRO IL COMPOSTO CHE

INFORNERETE A FORNO GIA' CALDO PER 40/45 MINUTI A CIRCA 165°

QUANDO LA TORTA SARA' PRONTA FATE RAFFREDDARE E SPOLVERIZZATE CON ZUCCHERO A VELO.

PASTICCIA DA CAPRI