



Torta Caprese di Gisella

Teig für eine Form mit 20 cm Durchmesser

- 150 g dunkle Schokolade
- 100 g Butter
- 3 Eier - getrennt
- 100 g Zucker
- 100 g gemahlene Mandeln
- 1 El (20g) Mehl

Schokolade hacken und zusammen mit der Butter im Wasserbad schmelzen. Etwas abkühlen lassen. Die Eier trennen und das Eiweiß mit 1 Esslöffel des Zuckers zu Eischnee schlagen. Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker hell-schaumig schlagen. Die Schoko-Buttermischung

unter die Eimasse rühren. Den Eischnee zusammen mit dem Mehl-Mandelgemisch mit einem Teigschaber unterheben. Nicht zu stark rühren, damit der luftige Eischaum nicht zusammenfällt. Den Teig in die eingefettete Form geben und bei 160 Grad 40-50 Minuten backen. In Gisellas Rezept standen 30 min. Bei mir reichte es nicht. Bitte macht also unbedingt eine Stäbchenprobe, denn jede Form und jeder Ofen ist anders!

© <http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com>