



Ricetta N. RE001893

Registrata in data 22 Dic 2017 alle ore 12:18

da CIRO SALATIELLO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

## Torta caprese al cioccolato fondente di Salatiello

Un goloso sodalizio, quello tra cioccolato fondente e mandorle tostate, protagonisti di uno dei dolci più amati della pasticceria campana: la torta caprese. Interno umido e piacevole nota croccante, questo dolce ha visto i suoi natali nell'isola di Capri ai primi del Novecento, grazie al providenziale errore di un pasticcere dell'isola che, nel preparare la sua torta al cioccolato, dimenticò di aggiungere la farina. Il risultato fu un successo! Ecco la ricetta e tutti i trucchi per preparare una torta caprese a regola d'arte.

Tempo di preparazione: 35 minuti

### Ingredienti per 15 persone

250 g di burro  
250 g di zucchero a velo  
250 g di mandorle sgusciate  
250 g di uova intere  
110 g di cioccolato fondente  
60 g di cacao amaro  
20 g di fecola di patate  
rum q.b.

### Strumenti di cottura

Forno

### Preparazione

Prima di cominciare:

- 1) tenete il burro a temperatura ambiente;
- 2) sgusciate le uova e tenetele a temperatura ambiente;
- 3) setacciate le polveri separatamente (zucchero a velo, cacao e fecola);
- 4) tritate le mandorle a coltello;
- 5) tritate il cioccolato fondente a coltello.

In una piccola planetaria o con uno sbattitore elettrico, montate il burro con lo zucchero a velo fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Incorporate le uova, una alla volta, assicurandovi che a ogni passaggio il precedente sia stato assorbito per bene.

Aggiungete il cacao e la fecola di patate, amalgamando molto lentamente. Profumate il tutto con il rum e unite, infine, il cioccolato fondente e le mandorle. Imburrate una tortiera e foderate il fondo con un foglio di carta da forno (Questo accorgimento vi permetterà di sformare facilmente la torta dopo la cottura).

Versate il composto nello stampo e lasciate cuocere in forno già caldo a 180 °C per i primi 10 minuti, dopodiché abbassate la temperatura a 165 °C e fate cuocere per altri 20-25 minuti.

Potete servire la caprese accompagnandola con una salsa ai lamponi, alla vaniglia, al passion fruit, oppure con una pallina di gelato.