

Torta caprese al limone

La torta caprese è un classico; e ha la particolarità di venir preparata senza farina e con tanto cioccolato!

Ingredienti (per una tortiera ad anello da cm 26 Ø):

Impasto A

mandorle sbucciate e tritate fini	gr	200
cioccolato bianco, grattugiato grosso	gr	100
zucchero	gr	100
amido di frumento o di mais	gr	50
lievito per torte (possibilmente non vanigliato)	bustina	1

Impasto B

limoni (scorza e succo)	pz	3
uova	pz	5
zucchero	gr	100
burro sciolto a caldo e raffreddato	gr	150
zucchero a velo per decorare		
Carta forno e burro per lo stampo		QB
foglio alluminio 30x30 per la seconda cottura	pz	1

Preparazione:

Togliere l'anello e coprire il fondo dello stampo con la carta forno, quindi fissare l'anello e ritagliare la carta forno in eccesso lasciandone comunque un buon centimetro sporgente.

Imburrare bene l'interno dell'anello e tenere lo stampo da parte. Preriscaldare il forno a 180°.

Mescolare in un contenitore piuttosto capiente tutti gli ingredienti dell'*impasto A* (anche il lievito per torte!).

Passare quindi all'*impasto B*: rompere una a una le uova in una ciotolina e mescolarle con lo zucchero in una ciotola adatta al mixer; aggiungere le scorze di limone e continuare a montare con le fruste elettriche per almeno cinque minuti: il composto dovrà diventare molto spumoso e aumentare decisamente di volume.

Ora aggiungere 3 CT (circa 45 cc) di succo di limone (tenendo da parte il resto) all'impasto A, quindi il burro sciolto e oramai raffreddato, mescolare bene con la spatola di plastica.

Mescolando delicatamente con la spatola di plastica aggiungere amalgamandolo al resto anche l'impasto B; poi versare il tutto nello stampo ad anello preparato in precedenza.

Infornare e cuocere per circa 25' sulla griglia più bassa del forno già preriscaldato a 180 °C.

Se si usa un forno ventilato utilizzare la funzione ventilato con solo calore inferiore: infornare a 180°, chiudere il forno e abbassare a 160°!

Trascorso questo tempo, estrarre la torta dal forno (ma non dallo stampo! vedere foto), spruzzarla goccia a goccia col succo di limone rimasto. Coprire con l'alluminio (*in caso di forno ventilato riportare la temperatura a 180°*) e infornare nuovamente per circa 25'.

A cottura terminata, togliere dal forno e lasciar raffreddare qualche minuto; quindi staccare con cura l'anello e far scivolar via la torta con la carta forno dal fondo dello stampo sopra una gratella. Coprirla nuovamente con l'alluminio e lasciarla raffreddare, possibilmente in frigorifero, per una notte (o almeno sette od otto ore).

Ora è il momento di prepararsi a gustare la torta: togliere l'alluminio, appoggiare un grande vassoio rotondo sulla torta e capovolgerla dentro. Eliminare la carta forno e cospargere il fondo, ora diventato la parte superiore della torta, di abbondante zucchero a velo