

## Torta caprese

Par Régal



Niveau de difficulté Facile

Coût Bon marché

Temps de préparation 20 min

Temps de cuisson 45 min

Catégories : Desserts, Cuisine facile, Recettes du monde

Ce dessert au chocolat italien est un régal pour toute la famille !

Pour 6 personnes

### Ingrédients

200 g Amande en poudre  
150 g Beurre  
5 Oeuf  
200 g Chocolat noir  
50 g Sucre en poudre  
50 g Sucre glace

### Réalisation

- 1 Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7). Chemisez un moule à manqué de papier sulfurisé beurré. Réservez.
- 2 Mêlez les amandes en poudre et le sucre glace. Faites fondre au bain-marie le chocolat haché avec le beurre en morceaux. Retirez du feu, et mélangez pour lisser.
- 3 Cassez les oeufs entiers dans un grand saladier. Ajoutez le sucre en poudre et fouettez 5 min. Incorporez alors le mélange amandes en poudre/sucre glace, petit à petit, avec une spatule en bois et en soulevant bien la préparation. Terminez enfin avec le chocolat fondu, très délicatement.
- 4 Versez la préparation dans le moule, enfournez et faites cuire 5 min, puis baissez la température à 160 °C (th. 5/6) et poursuivez la cuisson 25 min.
- 5 À la sortie du four, laissez tiédir et démoulez dans un plat. Laissez refroidir complètement avant de saupoudrer de sucre glace. Servez.

Source : Régal n°78

Publié le 22/08/2017

Tags : gâteau amande chocolat