



Torta Caprese

Ingredients

180g de chocolat noir

170g de beurre demi-sel

5 oeufs

1cuillère à soupe de rhum ambré

1cuillère à café de levure chimique

300g de poudre d'amande

120g de sucre glace

Étape de la recette

Préchauffer le four à 180°C

Faire fondre ensemble le beurre et le chocolat noir au micro onde

Séparer les blancs des jaunes d'oeuf

Fouetter les jaunes et le sucre glace jusqu'à blanchissement

Verser le rhum et le mélange beurre/chocolat fondu, mélanger

Incorporer la poudre d'amande et la levure chimique

Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à la préparation précédente

Enfourner 25 minutes

Laisser refroidir avant de démouler

Saupoudrer de sucre glace