

La torta caprese delle suore



Ingredienti

5 tuorli
200 g di zucchero
300 g di burro
3 cucchiaini di farina
200 g di cioccolato fondente
200 g di mandorle
una bustina di lievito
5 albumi

Di ricette ce ne sono svariate..io ne ho provate tante..prese dalle riviste, dai libri o nel web...ognuno ha la sua, sono più o meno tutte uguali , ma tutte un po' diverse...tutte molto buone...ma questa non c'è che dire...a mio avviso ha una marcia in più. La ricetta me l'ha data una mia carissima amica, Stefania, la quale l'ha avuta da un signore di Capri orfano e cresciuto con delle suore nella sua isola, fin da piccolo preparava insieme a loro questa torta...e ora lui ricorda la sua infanzia con questo sapore...

Montare bene e a lungo i tuorli con lo zucchero, quindi unire il burro liquefatto e freddo.

Aggiungere con delicatezza la farina, nel frattempo fondere il cioccolato a bagnomaria e tritare le mandorle con il mixer e unire al composto.

Per finire aggiungere gli albumi montati a neve ferma e la bustina di lievito facendo attenzione ad amalgamare bene. Versare il composto in una grande teglia imburrata e infarinata e porre in forno preriscaldato a 180° per circa 40 minuti.

Cospargere a piacere con zucchero a velo o cacao amaro secondo il vostro gusto.

