Torta Caprese



Ingredienser

♥ 225 g smør
♥ 225 g mørk sjokolade (70 % kakaoinnhold)
♥ 25 g kakao
♥ 6 egg
♥ 250 g sukker
♥ 200 g skåldede mandler
♥ 1 ss Amaretto mandellikør (eller mandelessens)

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en middels stor kjele og tilsett sjokolade i biter og kakao. Rør til sjokoladen har smeltet og ta kjelen av platen. Tilsett sukkeret, malte mandler og mandellikør. Visp inn ett egg om gangen, til deigen blir glatt og smidig.

Hell deigen i en rund form (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 160 °C i 50–60 minutter. Avkjøl kaken helt i formen og la den gjerne stå i kjøleskapet over natten. Da blir kaken fastere i konsistensen. Løsne kaken fra formen og dra forsiktig av bakepapiret.

Sikt over mye melis til pynt.

Tips

♥ Det er nokså vanlig å markere kakenavnet "Caprese" på toppen av kaken. Dette gjør du ved å tegne Caprese på et papir og klippe ut. Så legger du papiret oppå kaken. Sikt på masse melis. Så løfter du forsiktig av papiret (pass på at det ikke drysser ned melis når du løfter opp papiret som ødelegger for mønsteret).

♥ Denne kaken er mørk og litt bløt og klissete i konsistensen fordi den ikke inneholder noe mel. Det er slik kaken skal være. Det kan være lurt å fukte kniven med jevne mellomrom når du skjærer kakestykker, så kakestykkene blir pene.

♥ Amaretto er en italiensk mandellikør som gir deilig smak på kaken. Du kan bruke mandelessens i stedet, selv om det ikke blir helt det sammen. Vil du droppe mandelsmaken, kan du tilsette 1 ss kaffe istedet.

♥ Sjokoladekaken er mektig. Server den gjerne sammen med italiensk vaniljeis (se nydelig oppskrift på Gelato alla vaniglia her på Det søte liv).

♥ Se også Torta di cioccolata. Det er en lignende italiensk sjokoladekake fordi den lages med mandler i stedet for mel og derfor får lik konsistensen. Smaken er likevel nokså annerledes fra Torta Caprese.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/torta-caprese