

Torta Caprese

Zutaten für einen Tortenring von 24 cm:

175 g	Butter
175 g	dunkle Schokolade, hochwertige
4 ST	Eidotter, Gr. M
50 g	Zucker
1,5 ST	Abrieb (das Orange mit einer Reibe) von Bio-Orange
20 ml	Grand Marnier
250 g	Mandelmehl
4 ST	Eiklar, Gr. M
	Salz
125 g	Zucker

Zum Bestreuen der Torte „viel“ Staubzucker

Herstellung:

1. Den Backofen auf 175 °C vorheizen.
2. Backform gut einfetten und leicht mit Mehl bestäuben.
3. Die dunkle Schokolade mit der Butter im Wasserbad bei niedriger Hitze und unter ständigem Rühren schmelzen, bis eine glatte und glänzende Masse entsteht.
4. Die Schokolademischung beiseitestellen und leicht abkühlen lassen.
5. In der Zwischenzeit Eigelb mit dem Zucker und dem Orangenabrieb für 4-5 Minuten schaumig rühren.
6. Likör dazu geben und umrühren.
7. Die geschmolzene Schokolade zur Eigelb-Mischung geben und mit dem Schneebesen vermengen.
8. Mandelmehl hinzufügen und mit einem „Gummihund“ glattrühren.
9. Eiklar mit Salz und Zucker steif aufschlagen, Zucker begeben und fest einarbeiten.
10. Das Eiweiß langsam unterheben.
11. Masse in die vorbereitete Form füllen und für 30-35 Minuten (Schokokuchen innen feucht sein muss. Machen Sie also am besten nach 30 Minuten eine Zahnstocherprobe) backen.
12. Kuchen aus dem Ofen nehmen und für 1 Stunde in der Form abkühlen lassen.
13. Aus der Form lösen und für weitere 2-3 Stunden abkühlen lassen.
14. Mit Staubzucker bestreuen und voilà...

