

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...

<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Torta Caprese (gâteau sans farine de l'île de Capri)

Voici une recette d'[Alba Pezone](#), toute simple, qui m'a fait saliver dès que je l'ai vu....C'est une recette sans farine, que l'on retrouve dans toutes les pâtisseries de Capri* et surtout c'est une recette au CHOCOLAT !!!

Il peut se conserver 3 à 4 jours, sans problème donc, vous pouvez le préparer à l'avance...c'est intéressant quand on sait qu'on aura des invités...



Pour 6 personnes

200 g de poudre d'amande
50 g de sucre glace
200 g de chocolat pâtissier (min 55% de cacao)
150 g de beurre
50 g de sucre semoule
5 oeufs entiers

Préchauffez le four à 200°C (th6/7)

Dans un saladier, mélangez la poudre d'amande et le sucre glace > il ne faut pas de grumeaux.

Dans le KitchenAid ou tout autre robot, fouettez les œufs entiers avec le sucre semoule de plus en plus vite, VIT 2 à VIT 6 afin d'incorporer le maximum d'air > vous devez obtenir une consistance souple et très crémeuse.

Incorporez progressivement la poudre d'amande à VIT 2/4. Arrêtez de mélanger dès que la pâte retrouve sa texture souple et lisse.

Faites fondre le chocolat avec le beurre, soit au bain-marie, soit au four micro-ondes.

Ajoutez ce mélange chocolat dans le KitchenAid et mélangez le tout. L'incorporation doit être totale.

Versez la préparation chocolatée dans un moule silicone (pas besoin de beurrer) ou un moule beurré et tapissé de papier sulfurisé, beurré lui aussi. Un moule en silicone, c'est quand même plus pratique, je trouve.

J'ai mis ma préparation dans le moule Neptune de chez Demarle. Vous pouvez utiliser le moule Tablette, aussi.

Faites cuire à 200°C pendant 5 min puis baissez le four à 160°C pendant 30 min (pour un moule beurré) ou 15 min seulement (pour le moule en silicone).

La torta caprese doit rester fondante. Laissez le gâteau tiédir avant de le démouler sur le plat de service, laissez-le reposer 2-3 h (ouille, ça, ça va être dur, surtout quand on est gourmande !)...avant de le servir. Puis saupoudrez d'un voile de sucre glace et dégustez. Si vous ne craquez pas avant, ce gâteau est meilleur le lendemain et se conserve emballé dans un film alimentaire pendant 3-4 jours....Saurez-vous résister ??? Pas moi, en tout cas...!!! Je suis trop gourmande et trop impatiente.

Les trucs d'Alba : N'hésitez pas à battre 10 min le sucre en poudre avec les oeufs pour qu'ils soient mousseux comme un sabayon.

Dès que la torta craque à la surface, c'est l'indice de la juste cuisson, le gâteau doit rester moelleux et humide à l'intérieur.



Boisson : Servir avec un limoncello ou un **café** servis glacés.

***Capri** est une île de la [baie de Naples](#) située en face de la péninsule de [Sorrento](#) en [Italie](#) > info trouvée sur Wikipédia.