

Caprese al limone

Categoria: Delizie di Cioccolato - Dolci



Informazioni Generali

Preparazione: 30 min	Cottura: 50-60 min
Costo: Basso	Difficoltà: Media

La caprese al limone è una variante profumata della classica **caprese al cioccolato**.

La caprese al limone, dolce tipico dell'isola da cui prende il nome, è caratterizzata da un cuore tenero a base di mandorle e cioccolato bianco.

La caprese al limone è un dolce dal sapore deciso e intenso, originale e molto raffinato da portare in tavola: ottimo se servito anche insieme al gelato.



Ingredienti

>> Burro fuso 150 gr	>> Limoni limoncello (o crema di limoncello) 3 cucchiari (facoltativo)
>> Cioccolato 200 gr	>> Limoni 1 fialetta di aroma
>> Fecola di patate 50 gr	>> Mandorle pelate 200 gr
>> Lievito chimico in polvere 1 bustina	>> Uova 5 medie
>> Limoni 3 (la buccia di 3 e il succo di uno)	>> Zucchero 200 gr

Preparazione



Mettete in un mixer le uova a temperatura ambiente assieme a metà dello zucchero (1), quindi sbattete con le fruste per 10-15 minuti fino ad ottenere una crema gonfia (almeno 3 volte il volume iniziale), liscia e chiara. Nel frattempo tritate il cioccolato bianco, e fate fondere il burro (3).



Frullate le mandorle assieme allo zucchero rimanente fino a ridurle in polvere (4-5). Grattugiate le bucce dei 3 limoni e ricavate il succo da un solo limone, che filtrerete. Ponete in una ciotola il composto di mandorle tritate e aggiungete il cioccolato tritato, la scorza dei limoni la fecola di patate, il lievito in polvere e mescolate il tutto (6).



Unite poi il burro fuso (7), la crema di limoncello o il limoncello (8), il succo filtrato del limone (9) e mescolate il tutto.



Aggiungete delicatamente il composto di uova montate (10). Versate il composto ottenuto in uno stampo imburrato e infarinato del diametro di 22- 24 cm, e cuocete in forno preriscaldato a 170° (statico) per circa 50-60 minuti. Se nella prima mezz'ora di cottura la superficie della torta dovesse diventare troppo scura, copritela con un foglio di alluminio e proseguite la cottura (non aprite il forno prima di mezz'ora però!).

Una volta cotta (verificate pungendo la torta con uno stuzzicadenti che dovrà risultare asciutto), sfornate la torta, lasciatela raffreddare nello stampo (meglio se a cerchio apribile), dopodiché sformatela su di un piatto da portata e spolverizzatela con zucchero a velo.