

**PASQUA**  
**TORTA CAPRESE MANDORLE E LIMONE**



***Preambolo:** La torta caprese al cioccolato bianco e limone soddisfa il palato con la sua consistenza appagante, non necessita di salse d'accompagnamento per la naturale struttura ricca e avvolgente.*

**INGREDIENTI:**

**PER LA BASE**

200 g di cioccolato bianco Emilia  
200 g di mandorle pelate e asciugate  
120 g di zucchero a velo  
50 g di fecola di patate  
2 limoni bio  
50 ml di olio di mandorle  
30 ml di limoncello  
5 uova a temperatura ambiente  
60 g di zucchero semolato  
8 g di lievito per dolci  
1 pizzico di sale.

**PER DECORARE**

1 confezione di gocce di cioccolato bianco Emilia  
40 g di scorzette di limone candite  
30 g di zucchero a velo  
ovetti confettati (facoltativi).

**Procedimento:**

Montare le uova in planetaria col gancio a frusta. Aumentare progressivamente la velocità e aggiungere lo zucchero semolato un cucchiaio alla volta. Occorreranno circa 10 minuti per ottenere una massa chiara, spumosa, stabile e triplicata di volume.

Mentre le uova montano polverizzare le mandorle nel mixer, insieme alla fecola, allo zucchero a velo, al lievito in polvere e al pizzico di sale.

Grattugiare finemente il cioccolato bianco e la scorza dei limoni e unirli al composto di mandorle.

Con una spatola amalgamare al composto di mandorle e cioccolato bianco le uova montate, 1/4 alla volta; emulsionare con movimenti ampi e circolari dall'alto verso il fondo del recipiente. Versare a filo l'olio di mandorle e il limoncello, continuando a mescolare brevemente, fino a rendere il composto omogeneo.

Versare l'impasto in uno stampo da 24 cm di diametro rivestito di carta forno, infornare in forno già caldo a 200°C per 5 minuti, successivamente abbassare la temperatura a 160°C e sfornare dopo 50 minuti, controllando la cottura con uno stecchino che infilzato al centro del dolce dovrà risultare asciutto. Lasciare raffreddare la torta nello stampo prima di sformarla, servire cosparsa di zucchero a velo, gocce di cioccolato, ovetti confettati e scorzette di limone candite.

Consigli: È preferibile servire la torta caprese dopo qualche ora dalla cottura, per apprezzarne ancor meglio all'assaggio il suo tipico aroma.

Trova naturale abbinamento alla panna fresca non zuccherata montata lucida o al gelato fiordilatte

Difficoltà: 2/5

Preparazione: 15 min.

Cottura: 55 min.

Tot: 70 min

6 persone