Torta de almendra y chocolate (Torta Caprese y Anacaprese)

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Torta Anacaprese

Manteca: 250 g
Chocolate blanco: 150 grs.
Azucar comun: 300 g
Almendras peladas y tostadas: 300 g
Sal: A gusto
Harina: 50 grs.
Claras: 5 Unidades

Torta Caprese

Polvo de hornear: Una pizca
Manteca: 175 g
Yemas: 3 Unidades
Chocolate semi amargo: 225 g
Sal: Una pizca
Almendras Tostadas: 150 g
Esencia De Vainilla: 1 Cantidad necesaria
Azucar: 100 grs.
Fecula De Maiz: 15 grs.
Claras: 3 Unidades

Varios

Azucar impalpable: Cantidad necesaria
Helado de mascarpone con frutos rojos: 1/2 k

Preparación de la Receta

Torta Caprese

- Funda a baño María el **chocolate** junto con la *manteca*, luego mezcle para que se unan los ingredientes.
- Procese las almendras tostadas.
- En el bowl de la batidora coloque las claras junto con la sal, comience a batir a velocidad mínima hasta romper el ligue, luego bata a velocidad máxima hasta que queden firmes.
- Bata las yemas junto con el azúcar hasta *blanquear*.

Torta Anacaprese

- Funda a baño María el *chocolate* blanco junto con la *manteca*, luego mezcle para que se unan los ingredientes.
- En el bowl de la batidora coloque las claras junto con la sal, bata a velocidad mínima hasta romper el ligue, luego incorpore azúcar en forma de lluvia, suba la velocidad y bata hasta que queden firmes.
- Procese las almendras tostadas hasta obtener un polvo de ellas.

Armado

- Para el armado de la torta caprese, incorpore al *chocolate* las yemas blanqueadas, mezcle, añada una pizca de polvo de hornear y fécula de maíz ambos tamizados, mezcle nuevamente y agregue las claras montadas, mezcle con una espátula de goma con movimientos de forma envolventes, perfume con esencia de vainilla y añada por ultimo las almendras procesadas, mezcle bien hasta obtener una preparación homogénea.
- En un molde previamente enmantecado y enharinado vuelque la preparación y cocine en horno precalentado a 170°C durante aproximadamente 25 a 30 minutos.
- Para el armado de la torta anacaprese, incorpore al *chocolate* fundido la *harina* tamizada y el polvo de almendras, añada las claras y mezcle con una espátula con movimientos envolventes.
- En un molde previamente enmantecado y enharinado vuelque la preparación y cocine en horno precalentado a 170°C durante aproximadamente 30 a 40 minutos.
- Terminada la cocción de ambas tortas desmóldelas y espolvoréelas con azúcar impalpable.

Presentación

- Sirva en un plato una porción de torta anacaprese y acompañe con una bocha de helado de mascarpone con frutos rojos. Decore con *chocolate* negro rallado y almendras picadas.
- Sirva en un plato una porción de torta caprese y acompañe con una bocha de helado de mascarpone con frutos rojos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torta-de-almendra-y-chocolate-torta-caprese-y-anacaprese