

Torta caprese al limone



La torta caprese è un classico; e ha la particolarità di venir preparata senza farina e con tanto cioccolato!

Quella che ho preparato qui, però, è una variante bianca, comunque da servire fredda, e con un caratteristico gusto di limone.

A differenza della versione classica questa prevede anche l'uso di una piccola quantità di farina, seppure sotto forma di amido di frumento e di mais.

La cioccolata, seppur bianca, resta; e si sposa a meraviglia col gusto del limone e delle mandorle!

Ingredienti:

<i>per una tortiera ad anello da...</i>	<i>cm.</i>	<i>26 Ø</i>	<i>22 Ø</i>
Impasto A			
mandorle sbucciate e tritate fini	g.	200	133
cioccolato bianco, grattugiato grosso	g.	100	67
zucchero	g.	100	67
amido di frumento o di mais	g.	50	33
lievito per torte (possibilmente non vanigliato)	bustina	1	1
Impasto B			
limoni (scorza e succo)	pz.	3	2
uova	pz.	5	3
zucchero	g.	100	67
burro sciolto a caldo e raffreddato	g.	150	100

zucchero a velo per decorare			
cartaforno e burro per lo stampo		QB	QB.
foglio alluminio 30x30 per la seconda cottura	pz.	1	1

Nota, il succo di tre limoni corrisponde a circa ml. 70 (di due, ml. 45)

Preparazione:

Questa è una di quelle torte per cui ci vuol più tempo a spiegarle e fotografarle che a farle... Però è abbastanza importante seguire tutti i passaggi passo passo, per evitare di trovarsi poi con qualcosa di mancante o fuori posto. Quindi, per prima cosa, assicurarsi che tutti gli ingredienti per i due impasti siano pronti; spellare e tritare le mandorle, sciogliere il burro per l'impasto B e metterlo a raffreddare (io lo sciolgo col microonde al minimo ma lo si può fare benissimo a bagnomaria o in un pentolino a fuoco molto basso), togliere la scorza ai limoni e tritarla finissima, quindi spremerli; passare la cioccolata alla grattugia coi fori grossi (quelli che si usano anche per la ricotta dura) e cominciare a preparare la tortiera per la cottura:

Togliere l'anello e coprire il fondo dello stampo con la carta forno, quindi fissare l'anello e ritagliare la carta forno in eccesso lasciandone comunque un buon centimetro sporgente.

Imburrare bene l'interno dell'anello e tenere lo stampo da parte.

Preriscaldare il forno a 180°.

Mescolare in un contenitore piuttosto capiente tutti gli ingredienti dell'*impasto A* (anche il lievito per torte!).

Passare quindi all'*impasto B*: rompere una a una le uova in una ciotolina e mescolarle con lo zucchero in una ciotola adatta al mixer; aggiungere le scorze di limone e continuare a montare con le fruste elettriche per almeno cinque minuti: il composto dovrà diventare molto spumoso e aumentare decisamente di volume.

Ora aggiungere 3 CT. (circa 45 ml. - 2 CT. 30) di succo di limone (tenendo da parte il resto) all'impasto A, quindi il burro sciolto e oramai raffreddato, mescolare bene con la spatola di plastica.

Mescolando delicatamente con la spatola di plastica aggiungere amalgamandolo al resto anche l'impasto B; poi versare il tutto nello stampo ad anello preparato in precedenza.

Infornare e cuocere per circa 25' sulla griglia più bassa del forno già preriscaldato a 180 °C.

Se si usa un forno ventilato utilizzare la funzione ventilato con solo calore inferiore: infornare a 180°, chiudere il forno e abbassare a 160°!

Trascorso questo tempo, estrarre la torta dal forno (ma non dallo stampo! vedere foto), spruzzarla goccia a goccia col succo di limone rimasto. Coprire con l'alluminio (*in caso di forno ventilato riportare la temperatura a 180°*) e infornare nuovamente per circa 25'.

A cottura terminata, togliere dal forno e lasciar raffreddare qualche minuto; quindi staccare con cura l'anello e far scivolar via la torta con la carta forno dal fondo dello stampo sopra una gratella.

Copriarla nuovamente con l'alluminio e lasciarla raffreddare, possibilmente in frigorifero, per una notte (o almeno sette od otto ore).

Ora è il momento di prepararsi a gustare la torta: togliere l'alluminio, appoggiare un grande vassoio rotondo sulla torta e capovolgerla dentro.

Eliminare la carta forno e cospargere il fondo, ora diventato la parte superiore della torta, di abbondante zucchero a velo

Affettare e addentare: sarà una sorpresa di profumo e sapore!

SUGGERIMENTI E NOTE:

La torta rende al meglio se preparata il giorno prima e tenuta una notte in frigo: bisogna farsi forza e resistere, resistere e resistere!

Volendo esagerare con l'effetto visivo, si può sostituire lo zucchero a velo con una glassa di limone, zucchero a velo e colorante giallo come quella usata per le crostatine al lemon curd, decorata poi da fili di cioccolato...