



Torta caprese 2 - [Visualizza sul sito](#)  
di Asterx

dolce - dolci al cioccolato - limoncello

350 gr di mandorle pelate tritate finissime  
5 uova del peso complessivo di 300/350 gr (pesate col guscio)  
200 gr di zucchero  
40 gr di farina  
Mezzo bicchiere di limoncello  
1 limone bello fresco e profumato non trattato

Separare i tuorli dagli albumi, montarli con 150 gr di zucchero e la scorza grattugiata del limone (montarli per 10 minuti).

Montare a neve gli albumi con un pizzico di sale (molto sodi).

Aggiungere col cucchiaino di legno (non con le fruste elettriche) la farina ai tuorli, le mandorle tritate, alternando col limoncello e qualche cucchiainata di albume.

Mescolare delicatamente fino ad amalgamare tutti gli ingredienti (aggiungere anche lo zucchero e gli albumi rimasti).

Imburrare una teglia di 26 cm di diametro, versarvi l'impasto e cuocere a 160\* per 30 40 minuti circa. La temperatura del forno è essenziale per la riuscita della torta, che non deve stracuocere ma deve rimanere chiara per evitare che si secchi.

Non ho usato il limone non l'avevo, ho usato solo il limoncello (forse ne ho messo pure di più di mezzo bicchiere).