



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TORTA CAPRESE

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

200 gram bitter çikolata  
200 gram badem (ince çekilmiş)  
200 gram tereyağı (oda sıcaklığında)  
200 gram toz şeker  
4 adet yumurta (sarı ve beyazı ayrılmış)  
1 paket vanilya  
1 çimdik tuz  
1 tatlı kaşığı kabartma tozu (isteğe bağlı, geleneksel tarifte bulunmaz)  
Pudra şekeri (servis için)

Fırını 170 dereceye ısıtın.

22-24 cm çapında bir kelepçeli kek kalıbını yağlayın ve tabanına yağlı kağıt serin.

Bitter çikolatayı benmari usulü (çikolatayı bir kaseye koyun ve bu kaseyi kaynar su dolu bir tencerenin üzerine yerleştirerek çikolatayı eritin) eritin ve bir kenarda soğumaya bırakın.

Bademleri mutfak robotunda incecik çekin. Bademlerin tamamen un gibi olmasına gerek yok; biraz pütürlü kalabilir.

Oda sıcaklığındaki tereyağını ve toz şekeri mikserle çirpin. Karışım krema kıvamına gelene kadar çırpmaya devam edin.

Yumurtaların sarılarını teker teker ekleyerek çırpmaya devam edin.

Eritilmiş çikolatayı ve vanilyayı ekleyin, iyice karıştırın.

Çekilmiş bademleri ve kabartma tozunu ekleyin, tekrar karıştırın.

Yumurta beyazlarını bir çimdik tuz ile mikserle çirpin. Beyazlar sert ve parlak bir kıvam alana kadar çırpmaya devam edin.

Çırpılmış yumurta beyazlarını çikolatalı karışıma dikkatlice ekleyin. Spatula yardımıyla alttan üste doğru karıştırarak, beyazların sönmemesine dikkat edin.

Hazırladığınız karışımı yağlanmış kek kalıbına dökün ve önceden ısıtılmış fırında 40-45 dakika pişirin.

Kürdan testi ile keki kontrol edin; kürdan temiz çıkıyorsa kek pişmiş demektir. (Not: Torta Caprese'nin ortası biraz nemli kalabilir, bu normaldir.)

Kek soğuduktan sonra üzerine pudra şekeri serpin.

Dilimleyerek servis yapın.



