

## Ingrediënten

200 g Pure chocolade  
5 Ei  
175 g Boter (op kamertemperatuur)  
175 g Suiker (kristalsuiker)  
200 g Koopmans Zelfrijzend Amandelbakmeel  
2 el (eetlepels) Poedersuiker

## Keukenspullen

Bakpapier  
Springvorm Ø24 cm  
Boter of bakspray om mee in te vetten  
Bloem om te bestuiven  
Kom  
Mengkom  
Mixer met gardes  
Spatel

---

## 1. Torta Caprese recept video

---

## 2. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 165°C).

Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier, vet de zijanten in met boter en bestuif met wat bloem.

---

---

### 3. Glutenvrij chocoladebeslag maken

Smelt de **pure chocolade (200 g)** au bain-marie en laat iets afkoelen. Splits de **eieren (5 stuks)** en klop de eiwitten in een vetvrije beslagkom met een mixer met garden tot stijve pieken.

Klop met een mixer met garden de **boter (175 g)** samen met de **suiker (175)** zacht. Voeg de eidooiers, het **Koopmans Zelfrijzend Amandelbakmeel (200 g)** en de gesmolten chocolade toe en mix het geheel op de hoogste stand in 1 minuut tot een glad beslag.

Spatel er vervolgens voorzichtig de opgeklopte eiwitten doorheen, zodat er een luchtig beslag ontstaat.

---

### 4. Glutenvrije chocoladetaart bakken

Verdeel het glutenvrije beslag over de springvorm en bak in de oven in 45 minuten gaar.

Laat de chocoladetaart afkoelen en garneer met de **poedersuiker**.