Torta Caprese (Amandel-chocoladetaart)

Glutenvrij

Ingrediënten

200 g (gram) Pure chocolade
5 Ei
175 g (gram) Boter (op kamertemperatuur)
175 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
200 g (gram) Koopmans Zelfrijzend Amandelbakmeel
2 tl. (theelepels) 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 zijkanten 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**.