

Dort caprese

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 250 g
- Čokoláda hořká 250 g
- Mandle - strouhané 300 g
- Cukr 200 g
- Vejce 5 ks
- Cukr moučkový 1 hrst

Doba přípravy: 85 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Bez lepku

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Mandle opražíme v troubě na 200°C, potom je rozmixujeme. Čokoládu rozpustíme taky v troubě na 30°C na pár minut.

Máslo s ½ cukru a žloutky vyšleháme, do toho přidáme rozpuštěnou čokoládu, nasekané mandle a promícháme, zbytek cukru s vyšleháme s bílky a lehce vmícháme do směsi. Vše pak vlijeme do vymazané formy a pečeme 1 hodinu na 180°C.

Můžeme posypat moučkovým cukrem.

Moučník neobsahuje mouku, tak jej mohou lidé s bezlepkovou dietu.

