



Torta Caprese al Limoncello e Pistacchio

Ingredienti (dosi per 8 persone)

- 200 g. di burro
- 200g. di zucchero
- 200 g. di cioccolato bianco
- 350 g. di mandorle
- 5 uova
- 2 limoni
- 1/2 bicchiere di limoncello
- 200 g di pistacchi
- zucchero a velo

Preparazione

Preriscaldate il forno a 190 gradi.

Tritate in modo grossolano (o se si preferisce finemente) le mandorle i pistacchi e successivamente il cioccolato bianco. Sciogliete il burro a bagnomaria. Separate i tuorli dagli albumi. Mescolate i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere una crema omogenea, aggiungete il burro fuso, le mandorle e il cioccolato tritato, le bucce grattugiate dei due limoni e il succo di un solo limone, il mezzo bicchiere di limoncello, il lievito e mescolate ancora il tutto. Montate gli albumi a neve ben ferma e versateli nel composto mescolando delicatamente. Imburrate e infarinate una teglia, versate il composto e cuocete in forno a 180 gradi per un'oretta. Sfnorate, fate raffreddare e spolverizzate con zucchero a velo.

Ricetta dello Chef Esposito in esclusiva per www.caprinotizie.it

