

heute gibt es...

Almond torta al cioccolato



Ingredienti(Guglform Diametro: 20cm, Content 1l)

Per la pasta:

- 1 baccello di vaniglia
- Burro 80g, ammorbidito
- 20g miele
- 1 pizzico di sale
- 70g di cioccolato bianco
- Zucchero 60g
- 4 uova
- 45g Zartbitterkuvertüre
- 45g di mandorle tritate
- Farina 30g

Per la Glausur:

- 75g Zartbitterkuvertüre
- 15g olio insapore

Inoltre:

- 40g Mandelblättchen
- Burro per ungere il piatto

Preparazione:

1. In primo luogo, la Guglform Grasso e cospargere con scaglie di mandorle.
2. Preriscaldare il forno a 190 ° C (Calore superiore / inferiore) Preriscaldare.
3. Tagliare il baccello di vaniglia nel senso della lunghezza, raschiare i semi e mescolare con il burro, miele e un pizzico di sale crema con un miscelatore elettrico o robot da cucina.
4. Il cioccolato bianco tritare e sciogliere a bagnomaria.
5. Separare le uova e sbattere i tuorli con il cioccolato fuso in una massa.
6. Il cioccolato tuorlo massa poi mescolare nel burro-vanilla-miele-massa.
7. 3 albumi (il resto utilizzare in altro modo) Sbattere gli albumi con lo zucchero.
8. Ora mescolate un terzo dei bianchi d'uovo nella massa di burro-cioccolato. I rimanenti albumi piega con attenzione.
9. Mescolare la farina di mandorle e la farina. Tritare il cioccolato fondente finemente e aggiungere la farina e la miscela di mandorle.
10. La miscela nel burro uova della massa bianca e diffondere la pastella nella vaschetta pronta.
11. Cuocere la torta in forno per circa 30 minuti.
12. Prendete il tempo di cottura della torta dal forno, lasciare riposare per circa 5 minuti a balzare su una gratella e lasciate raffreddare poi.
13. Per la glassa al cioccolato sciogliere il cioccolato a bagnomaria, aggiungete l'olio e versare la glassa sulla torta.