***Torta caprese***



**Ingrédients**

3 œufs

120g de sucre

125g de beurre

125g de chocolat noir

150g de poudre d'amande

1 cuil à soupe de maïzena

1 cuil à café d'arôme d'amande amère

Sucre glace

Préchauffez le four à 180°C.

Cassez les œufs et séparez les blancs des jaunes.

Montez les blancs en neige ferme avec 40g de sucre.

Fouettez les jaunes avec les 80g de sucre restant jusqu'à ce qu'ils blanchissent et deviennent mousseux.

Faites fondre le beurre avec le chocolat au bain marie ou au micro onde, mélangez bien pour homogénéiser le tout.

Incorporez délicatement le chocolat fondu aux jaunes d'œufs blanchis en soulevant le mélange avec une spatule. Ajoutez l'arôme d'amande amère puis la poudre d'amande et la maïzena en mélangeant délicatement.

Pour finir incorporez les blancs en neige en 3 fois en soulevant la préparation à l'aide d'une spatule.

Versez la pâte dans un moule beurré et enfournez à 180°C pendant 20-25 minutes, attention, le cœur doit rester humide.

Laissez refroidir avant de démouler en retournant la torta sur un plat et de la saupoudrer de sucre glace avant de servir.