

## Torta caprese al limone

### Zutaten für 26 cm Springform

200	g	Mandeln, geschält, gemahlen	
150	g	Schokolade, weiss	Fein hacken.
100	g	Zucker	
50	g	Weizenstärke (Epifin)	
1	Beutel	Backpulver	Alle Zutaten in einer grossen Schüssel mischen.
3		Zitronen	Schale in eine zweite Schüssel abreiben. Saft von zwei Zitronen auspressen und beiseite stellen.
5		Eier	
100	g	Zucker	Eier, Zucker und Zitronenschale sehr hell schaumig rühren.
150	g	Butter, flüssig, ausgekühlt	Flüssige Butter und 3 EL Zitronensaft zur Mandelmasse geben.
		Butter	Eiermasse unter Mandelmasse heben. Springform mit Backpapier belegen und Rand und Boden ausbuttern. Teig in Springform geben. Torte auf der untersten Rille des vorgeheizten Ofens bei 180°C ca. 50 Minuten backen. Falls die Oberseite zu braun werden sollte, diese mit Alufolie abdecken (nicht vor 30 Minuten Backzeit). Torte mit restlichem Zitronensaft beträufeln. Torte in der Form etwas abkühlen lassen, Formrand entfernen. Torte mit Backpapier auf ein Gitter ziehen, auskühlen lassen und 8 Stunden kühl stellen.
		Puderzucker	Torte stürzen, Papier entfernen und Torte mit Puderzucker bestäuben.



Zitronentorte, Spezialität von Capri  
Coop, Sept./2013, mod. CBB