Genießen

Rezept von Domenico Gentile aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 08.10.2026

Torta Caprese **Für 12 Stücke**

Zutaten:
5 Eier (Größe M)
200 g Zucker
200 g Butter
250 g Zartbitter-Kuvertüre (oder dunkle Schokolade, mind. 70% Kakao)
300 g gemahlene Mandeln
etwas Puderzucker zum Bestreuen

Außerdem
runde Springform (Ø 26 cm)
Backpapier für die Form
weiche Butter für die Form

Zubereitung:
1. Die Eier trennen: die Eigelbe und die Eiweiße jeweils in eine große Rührschüssel geben.
2. Den Zucker zu den Eigelben geben, mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine mindestens 5 Minuten hellgelb und cremig rühren. Die Creme beiseitestellen.
3. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen, jedoch nicht bräunen. Den Topf von der Kochstelle nehmen.
4. Die Kuvertüre mit einem großen Messer klein hacken, zur heißen Butter in den Topf geben und unter Rühren mit einem Silikonschaber darin auflösen.
Domenicos Tipp: Die Kuvertüre soll sich vollständig und ohne Klümpchen in der heißen Butter auflösen.
5. Die Kuvertüre-Butter mit dem Silikonschaber unter die Eigelbcreme rühren.
Domenicos Tipp: Sollte in der Eigelbcreme noch ungelöster Zucker sein, löst sich dieser jetzt auf.
6. Die Mandeln mit dem Silikonschaber unter die Eigelb-Kuvertüre-Creme rühren. Creme beiseitestellen.
7. Das Eiweiß mit den sauberen Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine zu festem Eischnee schlagen.
8. Den Eischnee in 2 Portionen mit dem Silikonschaber unter die Mandelcreme heben.
Domenicos Tipp: Wer mag, gibt ein Gläschen (oder 2 EL) Limoncello (italienischer Zitronenlikör) oder Amaretto (italienischer Mandellikör dazu. Wenn Kinder mitessen, lassen Sie den Likör bitte weg.
9. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen, Inzwischen den Boden einer Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen, den Rand der Form fetten.
10. Den Mandelteig in die Form geben und in der Form auf dem Rost im unteren Ofendrittel im heißen Ofen 20-25 Minuten backen.
Domenicos Tipp: Der Kuchen soll in der Mitte noch weich sein, damit er nach dem Abkühlen noch saftig ist.
11. Den Kuchen in der Form auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und noch warm aus der Form lösen, auf eine Platte setzen und mit Puderzucker bestäuben, in 12 Stücke schneiden und genießen.
Domenicos Tipp: Für den besonderen Effekt – den Puderzucker als erstes auf dem Teller streuen. Das dunkle Kuchenstück liegt dann auf einem Bett von Puderzucker – ein schöner Kontrast! Dazu schmeckt Vanilleeis oder gut gekühlte Schlagsahne.

Das Video zum Rezept finden Sie hier:
https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/rezept-torta-caprese-100.html

Bitte beachten Sie, dass unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.