

TARTA CAPRESE DE XOCOLATA

recepta d'Ettore Cioccia (Bavette)

Nota: No porta farina de blat.

Nota: Necessitarem 4 ous.

Nota: Els ous i la mantega han d'estar a temperatura ambient al menys dues hores abans.

<u>motllo Ø20 cm</u>	<u>Ingredients</u>
225 gs	farina d'ametlla
25 grs	cacao 100% en pols
150 grs	mantega pomada
110 grs	sucre llustre
2	ous sencers
1	rovell d'ou
60 grs	clares d'ou (les clares de 2 ous)
75 grs	sucre llustre (per la merenga)
	OPCIONAL: una mica de licor
	ametlla laminada per decorar
	sucre llustre per decorar
	MOTLLO rodó desmuntable.

Elaboració:

- Preescalfar el forn a 180°C.
- Treballar la mantega pomada amb unes varetes o espàtula fins que tenir una pasta suau.
- Afegir-hi el sucre llustre, de mica en mica, i l'anar batent fins que s'hagi integrat del tot.
- En un bol a part batem lleugerament dos ous sencers més un rovell.
- Anem incorporant l'ou al bol de la mantega, molt de mica en mica. Es **IMPORTANT** que sigui una petita quantitat cada cop i no hi posem la següent fis que l'anterior no s'hagi integrat del tot a la massa.
- Tamisar el cacau en pols i ho anar-lo barrejant amb suavitat amb una espàtula de llengua de gat.
- A continuació hi afegim la farina d'ametlla, en quatre cops, anat remenat suaument l'espàtula.
- Si volem hi podem posar una mica de licor o alguna essència per donar-li un toc aromàtic.
- A part muntar les dues clares i el sucre a punt de neu, fins a tenir una merenga consistent i brillant.
- Afegir les clares muntades, també en dos o tres cops i remenar amb suavitat.
- Folrar el motllo amb paper de forn i untar amb mantega. Nota: Ha de ser un motllo desmuntable.
- Passar la massa a una mànega pastissera. Es necessari omplir el motllo amb una mànega perquè si bolquem la massa directament al motllo haurem de donar-li uns copets d'assentament per anivellar la superfície i llavors es perd l'airejat.
- Fornejar a 180°C amb calor a dalt i a baix durant 30-35 minuts.

Nota: No ens hem de passar de cocció perquè el pastís ha de ser una mica humit.

- Deixar-la refredar dins del forn amb la porta mig oberta. No desemmotllar fins que no sigui freda de tot.
- Un cop freda la desemmotllem amb compte perquè no se'ns trenqui,
- Decorar amb sucre llustre per sobre. S'acostuma a deixar una part sense sucre posant-hi una plantilla.
- Col·locar l'ametlla laminada fent un cercle al voltant de les vores del pastís.