



TORTA CAPRESE AU CHOCOLAT BLANC AMANDES CITRON ET LIMONCELLO



Pour un moule de 24cm : 5 œufs entiers, 50g de sucre semoule, 200g de poudre d'amande, 80g de sucre glace, 170g de chocolat ivoire râpé, le zeste râpé de 2 citrons jaunes non traités, 60g de maïzena, 80g d'huile d'olive fruitée, 2cs de limoncello, un peu de beurre et de farine pour le moule.

Dans le bol du robot fouetter 10 bonnes minutes les œufs entiers avec 50g de sucre. Le mélange doit être mousseux et un peu ferme. Parallèlement mélangez 200g de poudre d'amande avec 80g de sucre glace, 60g de fécule de maïs. Ajoutez le zeste de 2 citrons jaunes. Râpez le chocolat blanc, ajoutez-le au mélange puis incorporez l'huile d'olive. Avec précaution incorporez cet appareil aux œufs mousseux et terminez en ajoutant le limoncello. Versez dans un moule beurré et fariné. Enfournez à 165° pendant 45min environ. Vous devez obtenir un gâteau doré qui reste moelleux à cœur.