



🕒 ± 1.5 uur

 8 personen



Wat is torta caprese?

- 200 gram Callebaut Chocolate Callets Extra Puur (70,5%);
- 180 gram poedersuiker;
- 200 gram Molen de Hoop Amandelmeel;
- Taartpan Rond Gesiliconeerd Ø24cm;
- Bakspray.





Recept

1. Verwarm de oven voor op 180 graden (heteluchtoven).
2. Smelt de pure chocolade en de boter.
3. Klop de eieren, poedersuiker en een snufje zout tot een luchtig beslag.
4. Schenk het chocolademengsel hierbij in.
5. Roer daarna het amandelmeel er goed doorheen.
6. Spray de bakvorm in met de bakspray.
7. Giet het beslag in de bakvorm.
8. Bak de taart in 35 à 40 minuten goudbruin.
Tip! Steek met een satéprikker in de taart. Als de prikker er bijna schoon uitkomt, is de taart gaar.
- Tip!** Zorg ervoor dat je de taart niet te lang bakt, om de smeuge textuur te behouden.
9. Laat de taart goed afkoelen.
10. Bestrooi de taart met poedersuiker.

Tover de taart om tot een volwaardig dessert!

Hoe kun je de torta caprese het beste bewaren?

Met bovenstaand recept maak je een taart waaruit je ongeveer 10 stukjes kunt halen. Gaat de taart niet in 1 keer op? Of wil je de taart alvast van tevoren maken? Dan vind je het vast fijn om te weten dat je de lekkernij prima een poosje kunt bewaren. Het is belangrijk dat je de taart luchtdicht verpakt en in de koelkast bewaart. Als je dat doet, blijft dit gebak ongeveer 3 dagen goed.



Bekijk ook eens onze andere taart recepten!

Bak je graag regelmatig taarten? Neem dan zeker eens een kijkje op onze blog, want daarop hebben wij honderden taart & gebak recepten verzameld. Zo vind je er onder andere diverse recepten voor taarten met fruit zoals dit [recept voor faisier](#) en dit [appeltaart recept](#). Of wat dacht je van een heerlijke [chocolade fudge taart](#) of een [hazelnoot schuimtaart](#)? [Je vindt al onze taart recepten hier!](#)

Laat jouw zelfgemaakte torta caprese aan ons zien!

Ga je zelf met dit recept torta caprese maken? Deel 't resultaat dan met ons op Instagram! Wij zijn namelijk erg benieuwd naar hoe ze zijn geworden. Maak een foto van jouw taart en plaats deze in je Insta Story. Tag ons met [@baktotaal](#) in de story, want dan kunnen we jouw foto niet alleen zien maar ook delen met onze volgers en dat vinden wij heel leuk om te doen.

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Callebaut Chocolate Callets Extra Puur (70,5%) 400g (Art.nr.: 70-30-38-E0-D94)
- 1 x Poedersuiker 250g (Art.nr.: R6062)
- 1 x Molen de Hoop Amandelmeel 250gr (Art.nr.: DH79)
- 1 x Taartpan Rond Gesiliconeerd Ø24cm (Art.nr.: 0236124)
- 1 x BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)

