



TORTA CAPRESE CON CHOQUIT



INGREDIENTI

Ingredienti

- Choquit 500 gr
- Burro/ Margarina 500 gr
- Base marzapane 750 gr
- Cacao 100 gr
- Zucchero 150 gr
- Gocce di cioccolato 100 gr
- Fondente
- Mandorle tostate a pezzi 60 gr
- Latte 100 gr
- Uova 500 gr

PROCEDIMENTO

Procedimento

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria in media velocità con la foglia per 5 min.

Temperatura di cottura

175°C.

Tempo di cottura

35/40 min c.a.