

Σοκολατένια αμυγδαλόπιτα, ζουμερή & κολασμένη

Μερίδες: 12 **Χρόνος προετοιμασίας:** 30 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 50 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 2 ώρες & 20 λεπτά **Σκεύος:** στρογγυλή φόρμα διαμέτρου 26εκ.

Φυλάσσεται καλυμμένη στο ψυγείο για 4 μέρες.

Υλικά:

- 340 γρ. ωμά λευκά αμύγδαλα
- 250 γρ. καστανή ζάχαρη (χωρισμένη σε 50 γρ., 150 γρ. & 50 γρ.)
- 220 γρ. κουβερτούρα, σε κομματάκια
- 220 γρ. βούτυρο, σε κομματάκια
- 6 αυγά, χωρισμένους τους κρόκους από τα ασπράδια
- ½ κ.γ. αλάτι
- 50 ml [Disaronno Velvet](#)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Βάζουμε τα αμύγδαλα σε επεξεργαστή τροφίμων (μούλτι) μαζί με 50 γρ. ζάχαρη και χτυπάμε καλά μέχρι να γίνουν πολύ ψιλοτριμμένα.

2) Λιώνουμε την κουβερτούρα και το βούτυρο σε μπεν μαρί (δηλαδή σε ανοξείδωτο μπολ πάνω από κατσαρολάκι με νερό που σιγοβράζει, προσέχοντας να μην ακουμπά το μπολ το νερό). Αποσύρουμε από τη φωτιά και αφήνουμε στην άκρη.

3) Σε μεγάλο μπολ χτυπάμε με σύρμα χειρός τους κρόκους για 3-5 λεπτά, μέχρι να γίνουν ανοιχτόχρωμοι. Σταδιακά και με το μίξερ σε λειτουργία, προσθέτουμε τα 150 γρ. ζάχαρη και χτυπάμε για 1 λεπτό ακόμα.

4) Προσθέτουμε το σοκολατένιο μείγμα και ανακατεύουμε πλέον με σπάτουλα ζαχαροπλαστικής μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα. Συνεχίζουμε με τα αλεσμένα αμύγδαλα, το αλάτι και το Disaronno Velvet και ανακατεύουμε να ενσωματωθούν.

5) Σε άλλο καθαρό μπολ χτυπάμε με το μίξερ χειρός (το οποίο εντωμεταξύ έχουμε καθαρίσει και στεγνώσει) τα ασπράδια με τα υπόλοιπα 50 γρ. ζάχαρη που μας έχουν μείνει μέχρι να γίνουν μαρέγκα. Ρίχνουμε τη μαρέγκα στο σοκολατένιο μείγμα σε δύο δόσεις και την ενσωματώνουμε με απαλές κινήσεις με τη σπάτουλα ζαχαροπλαστικής.

6) Ρίχνουμε το τελικό μείγμα σε λαδωμένη (ή βουτυρωμένη) και περασμένη με λαδόκολλα φόρμα και ισιώνουμε την επιφάνειά του. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 175°C στον αέρα για περίπου 50 λεπτά (ελέγχουμε αν έχει ψηθεί βυθίζοντας μια οδοντογλυφίδα στο κέντρο). Βγάζουμε απ' το φούρνο, περιμένουμε 15-20 λεπτά και ξεφορμάρουμε.

7) Αφήνουμε την αμυγδαλόπιτα να κρυώσει για τουλάχιστον 2 ώρες σε θερμοκρασία δωματίου και σερβίρουμε ή φυλάμε καλυμμένη στο ψυγείο μέχρι το σερβίρισμα.