# Torta Barozzi

***Ingrédients pour un moule de 24 cm :***

- 4 œufs
- 150 g de sucre semoule
- 150 g de beurre
- 230 g de chocolat noir
- 70 g d'arachides non salées (poids sans les coques)
- 40 g d'amandes
- 20 ml de café noir

***Préparation :***

Faites fondre au bain-marie le chocolat et le beurre. Laissez tiédir.
Fouettez le sucre et les jaunes d'œuf puis ajoutez les arachides et amandes mixées, le café et mélangez bien.
Déposez le chocolat fondu, mélangez.
Montez les blancs en neige bien fermes.
Incorporez-les délicatement et peu à peu à la préparation précédente.
Versez la pâte dans le moule recouvert de papier sulfurisé, saupoudrez légèrement la superficie de sucre semoule.
Enfournez pendant environ 40 minutes à 180° C (vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau).
Le gâteau risque de gonfler un peu, il dégonflera quelques instants après sa sortie du four.

http://philomavie.blogspot.com