[Переведите на немецкий язык:  
Итальянский шоколадный торт "Капрезе"](https://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=149478)

Знаменитый шоколадный торт "Капрезе" (итал. torta caprese) готовится абсолютно без муки. По легенде, итальянский повар просто забыл её добавить, когда готовил десерт для мафиозе Аль Капоне на острове Капри. Но результат превзошел все ожидания! Мягкий и нежный внутри, но с хрустящей корочкой снаружи, этот шоколадный десерт покорит сердца абсолютно всех фанатов шоколада.

 шоколад черный, шоколад, масло сливочное, яйца, сахар, миндаль, какао-порошок

|  |
| --- |
|  |
| **Итальянский салат "Пармиджано"**   |  | | --- | | [Фото к рецепту: Итальянский салат "Пармиджано"](https://img1.russianfood.com/dycontent/images_upl/195/big_194820.jpg) |   **1** порция  **20** мин (ваши **10** мин)  [**bvlena**](https://www.russianfood.com/blogs/?id=216992)**26.06.17**  Удивите своих гостей красивым и вкусным итальянским салатом с жареными баклажанами, свежими помидорами и сыром. Салат "Пармиджано" очень простой в приготовлении и подойдет для тех, кто придерживается принципов правильного питания. |
| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | |  | | --- | | **Продукты**(на 1 порцию) | | Баклажан - 1 шт. (средний) | | Помидоры черри - 4-5 шт. | | Салат айсберг - 200 г | | Сыр моцарелла - 70 г | | Масло растительное - 2 ст. ложки | | Соль морская - 1 ч. ложка | |  | | Для панировки: | | Хлебные крошки или панировочные сухари - 2 ст. ложки | | Прованские травы - 1 ч. ложка | | Чеснок сушеный молотый - 0,5 ч. ложки | |  | | Для заправки: | | Помидор - 1 шт. | | Уксус бальзамический - 1 ч. ложка | | Масло оливковое - 1 ст. ложка | | Соль - по вкусу | |  | | Для подачи: | | Бальзамическая глазурь - 1 ч. ложка (по желанию) | | Сыр пармезан тертый - 1 ч. ложка | | |