

TORTA PARADISO

La torta paradiso

è un dolce molto delicato e semplice, preparato come un pan di spagna ma con l'aggiunta di burro e scorza di limone grattugiata nell'impasto. Il risultato è una torta alta, soffice e molto saporita che viene cosparsa di abbondante



zucchero al velo e mantiene la sua fragranza anche dopo alcuni giorni. La torta paradiso è un'ottima base da farcire e per la sua delicatezza è molto indicata per i bambini e per chi ama i dolci semplici e genuini.

Ingredienti

Burro 300 gr Farina 00, 150 gr
Fecola di patate (o maizena) 150 gr
Lievito chimico in polvere 1 bustina
Limoni la buccia grattugiata di 1 Uova 8 tuorli e 4 albumi
Vanillina 1 bustina Zucchero 300 gr

... per cospargere la torta Zucchero al velo 2 cucchiaini

...per preparare la tortiera Burro 1 noce per ungere
Farina 1 cucchiaino per spolverizzare la superficie

Preparazione:



Accendete il forno a 180°.

Separate i tuorli dagli albumi, tenendo 4 di questi ultimi da parte. Mettete in una ciotola capiente o all'interno di un mixer del burro, metà dello zucchero e la vanillina (1); e aiutandovi con un mestolo di legno mescolate tutti gli ingredienti a crema. Aggiungete poi gli 8 tuorli (2), uno alla volta, avendo cura di amalgamare bene ogni tuorlo prima di aggiungerne un altro (nel mixer potete mettere tutto assieme); procedete così fino ad ottenere un composto chiaro, cremoso e senza grumi, poi grattugiate la buccia di 1 limone e aggiungetela al composto.

In un altro recipiente dai bordi alti, ponete i 4 albumi con un pizzico di sale e montateli a neve (3) con le fruste di uno sbattitore elettrico, poi sempre sbattendo, aggiungete l'altra metà dello zucchero avanzato.



Mischiate e setacciate la farina con la fecola di patate e il lievito in polvere (4), poi aggiungeteli poco alla volta al composto di burro e uova.

Ora incorporate molto delicatamente gli albumi al composto di burro, tuorli e farina (5), mescolando con un mestolo dal basso verso l'alto per incamerare aria, e stando attenti a non afflosciare gli albumi.

Imburrate ed infarinate una tortiera (meglio se uno stampo a cerchio apribile) del diametro di 28 cm e versatevi l'impasto ottenuto (6); ponetela nel forno già caldo per almeno 50 minuti.

Prima di sfornare la torta paradiso, accertatevi dell'avvenuta cottura punzecchiandola con uno stuzzicadenti da spiedini: se lo estrarrete completamente asciutto la torta sarà cotta.

Quando la torta si sarà raffreddata, disponetela su un piatto da portata e cospargetela di abbondante zucchero al velo vanigliato.

Consiglio:

Potete accompagnare la torta paradiso con della panna fresca semimontata addolcita con poco zucchero o con del miele.