



Torta Paradiso

Ingredienti

250 g zucchero a velo

250 g burro (di buona qualità) morbido

150 g farina 00 (oppure quella che preferite ma non troppo "grezza")

150 g fecola di patate

100 g tuorli (che si ottiene da 6 uova medie più o meno)

100 g uova intere (che corrisponde a due uova medie più o meno)

1 buccia grattugiata di limone NON trattato

1 bustina vanillina (oppure, meglio, immergere mezza bacca di vaniglia aperta nello zucchero a velo e lasciarlo aromatizzare qualche ora)

10 g bustina lievito per dolci

Tagliare il burro a pezzi e montarlo con le fuste elettriche, quando è diventato cremoso unire lo zucchero, in due, tre volte, sempre montando, fino a che diventa sofficissimo. A questo punto, sbattere appena appena i tuorli con una forchetta e aggiungerli pian piano al composto. Fare lo stesso con le uova intere, mescolarle con la forchetta e poi aggiungerle al composto, quindi aromatizzare con la buccia di limone. A questo punto la crema sarà molto montata, spumosa, perciò la fase dell'aggiunta delle farine è molto delicata e va fatta con una spatola. Setacciare un paio di volte le farine insieme, nel caso di vanillina in polvere anche quella e aggiungerle a cucchiatae mescolando dall'alto in basso per evitare che il composto si smonti troppo e aggiunge la cucchiatae successiva solo quando la precedente è completamente incorporata. È un passaggio un po' noioso ma ne vale la pena. Imburrare e infarinare uno stampo, infornare in forno caldo a 160/170 gradi ventilato per circa 25 minuti ma, si sa, il forno è soggettivo, vale sempre la prova stecchino evitando però di aprire il forno prima di 20 minuti. La torta è pronta per essere gustata così oppure farcita con la crema che si preferisce (io la farcisco con crema al latte e la ricopro con zucchero a velo), decorata, ecc ecc. si possono anche ricavare le tortine tagliandola a pezzi ma dopo averla lasciata rassodare qualche ora in frigo.

Ricetta ispirata da Gennarino.org