Torta Paradiso
 Inviato da Patty

Ecco la base della torta paradiso, buona semplice o farcita.
Ingredienti
	
 - Gr.150 di zucchero
 -
	
	Gr. 50 di zucchero vanigliato
	
 -
	Gr. 80 farina
	
 -
	Gr. 80 fecola
	
 -
	Gr. 80 burro fuso
	
 -
	N° 3 uova intere
	
 -
	N° 5 tuorli
	
 -
	1 bustina lievito
	
 -
	250 ml panna da montare (se si vuole farcire)
in Cucina!
http://www.in-cucina.net
Realizzata con Joomla!
Generata: 9 September, 2010, 00:24

Preparazione
Io ho l’impastatore con il cestello d’acciaio, quindi utilizzo il cestello direttamente, in alternativa utilizzare un
tegame. Mettere tutte le uova (le intere con anche gli albumi), lo zucchero e lo zucchero vanigliato nel tegame, sbattere
con una frusta e scaldare leggermente il composto (o meglio intiepidire: deve arrivare sui 23-24°). Togliere dal fuoco e
iniziare a montare il composto. Se non avete lo sbattitore che fa tutto da solo qui ci vuole un po’ di pazienza
perché bisogna montarlo per qualche minuto perché cresce tantissimo e diventa come un maxi zabaione.

Quando la montata è bella spumosa (quasi soda), aggiungere il burro fuso, ma quasi freddo, continuando a mescolare (il
meno possibile). Setacciare insieme la farina e la fecola e aggiungerla alla montata. Cercate di non lavorare troppo il
composto poiché ciò potrebbe pregiudicare la buona riuscita del dolce. Imburrate bene e infarinate uno
stampo, rettangolare se volete ricavare le "fette paradiso" o una tortiera rotonda (di diametro 28 cm); versatevi il composto
e cuocete a 150-170° per 35-40 minuti.

Io l’ho cotta alla temperatualla quale solitamente cuocio le ciambelle che nel mio forno è 150 per 40 min. Sfornare
la torta e quando è perfettamente raffreddata, tagliarla in due strati. Montare la panna con 1 cucchiaio di zucchero
semolato e distribuirla sullo strato inferiore della torta. Ricoprire con il resto della torta, cospargere di zucchero a velo e
tagliare dei rettangoli.

Riassunto dei trucchi fondamentali:
	
 -
	
	scaldare uova e zucchero prima di montarli
	
 -
	montare il più possibile le uova e lo zucchero, vedrete che cresce veramente tanto
	
 -
	Finita la montata, quando si aggiunge il burro e la farina si deve mescolare IL MENO POSSIBILE perchè si smonta

in Cucina!
http://www.in-cucina.net
Realizzata con Joomla!
Generata: 9 September, 2010, 00:24

N.B.
Ho provato a farla anche senza lievito, viene leggermente più compatta ma veramente molto buona. Ecco la versione
senza lievito:

in Cucina!
http://www.in-cucina.net
Realizzata con Joomla!
Generata: 9 September, 2010, 00:24