

# Torta Paradiso

La **torta paradiso** è un dolce molto semplice, particolarmente soffice e delicato, piuttosto ricco di burro e zucchero, adatto per i momenti speciali o i giorni di festa.

La **torta paradiso** si presta molto bene ad essere farcita con crema, marmellata o cioccolato per diventare un dolce ancora più goloso e festoso. Ottima anche con frutta secca spezzettata unita all'impasto e in superficie prima della cottura.

## INFORMAZIONI

- **12** persone
- **340Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **1 ora e ½**
- ricetta **vegetariana**

## INGREDIENTI

- 6 uova di gallina
- 125 g di farina di grano tenero tipo 00
- 125 g di amido di mais
- 1 bustina di lievito per dolci
- 250 g di burro
- 200 g di zucchero
- Burro e farina per lo stampo
- Zucchero a velo

## PREPARAZIONE

- Preriscaldare il forno a 170° C.
- Rompere le uova in modo da tenere i 6 tuorli e mettere 4 albumi in una ciotola.
- In un'altra ciotola setacciare la farina, l'amido di mais ed il lievito, miscelandoli.
- In una capace terrina far ammorbidire il burro lavorandolo con una forchetta.
- Montarlo quindi con la frusta elettrica fino ad ottenere un composto morbido ed omogeneo.
- Unire lo zucchero, un cucchiaino alla volta, fino ad incorporarlo al burro. Quando si è ottenuto un composto omogeneo, unire i tuorli uno alla volta.
- Unire quindi il composto di farina, amido di mais e lievito fino ad ottenere una crema densa. Lavorarla accuratamente e dolcemente.
- Lavare accuratamente le fruste elettriche e montare gli albumi a neve.
- Incorporare gli albumi al composto un cucchiaino alla volta, mescolando piano ed accuratamente, fino ad ottenere un composto chiaro ed omogeneo.
- Imburrare uno stampo da 24-26 cm, infarinarlo, soffiare via le eccedenze e versarvi dentro l'impasto.
- Infornare per 40-45 minuti, prolungando di qualche minuto la cottura se infilzando la torta con uno stecchino non ne esce completamente asciutto.
- A fine cottura, spegnere il forno e socchiudere leggermente lo sportello. Lasciare 5 minuti in questa posizione, quindi sfornare il dolce.
- Quando la torta si è intiepidita sformarla e metterla in un piatto da portata. Decorare spolverizzandola di zucchero a velo passato attraverso un setaccio.

## STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

