Torta paradiso. Un sabato dEleciouSly



Appena qualche giorno, passando dalla dolcissima Ele trovo la ricetta della mitica torta Paradiso, la torta che mi riporta a quando ero bambina (come credo succeda a molti di voi), la torta cavallo di battaglia della nonna, insieme al pan di Spagna, tanto amata ma che mai ho osato fare…troppo burro…niente lievito (nella ricetta della nonna)…tanta PAZIENZA (ingrediente fondamentale che a casa mia scarseggia!!!!!).
E così magari mi ritrovo ogni tanto, presa dalla voglia, a mettere nel carrello una stecca delle famose merendine, illudendomi che siano più "magre" (seeeeeee!!!!!) con la sola pazienza di far la fila alla cassa.
La ricetta di Ele mi ha folgorata a prima vista, richiamandomi alla mente questa super delizia e vuoi perchè era più "light" rispetto a quella della nonna (pari quantità di burro, zucchero e farina), vuoi perchè ieri era giornata "infernale" ho trovato il modo di ritagliarmi il mio angolo di Paradiso.
Certo, senza l'aiuto del Ken credo che avrei rischiato una semi-paresi del polso per montare burro e zucchero e incorporare poi le uova un cucchiaio alla volta (ma come diamine facevano le nonne?) ma quando poi ne assaggi una fetta ti rendi conto che il tempo non è stato speso bene…BENISSIMO!
Dire buona è troppo poco…è davvero PARADISIACA.
Riporto di seguito la ricetta di Ele, con un paio di leggere modifiche.



Torta paradiso

Print
Prep time
30 mins
Cook time
50 mins
Total time
1 h 20 mins

Per uno stampo da 26 cm
Author: Federica
Recipe type: Torte
Serves: 12-15
Ingredienti

- 250 gr di burro morbido di OTTIMA QUALITA’
- 310 gr di zucchero a velo (ne usato 290 gr di zucchero Zefiro)
- 120 gr di uova intere (2 uova medie)
- 110 gr di tuorli (5 tuorli)
- 160 gr di farina 0 (ho usato farina 00)
- 160 gr di fecola
- ½ bustina di lievito (NON l’ho messo)
- scorza grattugiata di 1-2 limoni
- estratto naturale di vaniglia
- 1 pizzico di sale

Procedimento

1. Montare il burro morbido a ‘pomata’ con lo zucchero al velo (ho usato la planetaria lavorando a intervalli, in modo da non riscaldare troppo il burro e liquefarlo).
2. Aggiungere gradualmente a filo le uova intere ed i tuorli leggermente sbattuti con il sale in modo da farli ben assorbire al composto (li ho incorporati un cucchiaio alla volta, con le fruste in movimento,

aggiungendo il successivo solo dopo che il precedetene era stato perfettamente assorbito).

3. Addizionare manualmente la farina setacciata con la fecola e il lievito (NON ho messo il lievito, rifacendomi alla ricetta della nonna…una sfida con me stessa!).
4. Unire infine gli aromi.
5. Mescolare delicatamente l'impasto per il tempo necessario ad amalgamare gli ingredienti.
6. Trasferire in una tortiera del diametro di 26 cm imburrata e infarinata e cuocere in forno caldo a 180°C per circa 45-50 minuti. Il tempo è puramente indicativo: fare la prova stecchino.
7. Sfornare, lasciar raffreddare completamente e cospargere con abbondante zucchero a velo prima di servire la vostra fetta di Paradiso!



Per la farcitura con crema al latte vi rimando direttamente al post di Ele.
A casa abbiamo preferito lasciarla "nature" per apprezzarla in tutta la sua paradisiaca semplicità.
GRAZIE Ele ^_^

P.S. ma voi lo mettete il lievito nella torta Paradiso e nel pan di Spagna? Ele…tu che dici?