

**Torta Paradiso. Una domenica  
di inizio primavera.**



Alzarsi presto una domenica mattina.

Sul tavolo del soggiorno fogli sparsi e matite colorate, testimonianza di una serata

passata tra disegni e fantasia.

Le persiane leggermente socchiuse e un timido raggio di sole primaverile che fa capolino, accarezzando dolcemente il vaso di rose appoggiato sulla credenza.

Mi prende smaniosa la voglia di preparare un dolce.

Ma va? Strano, non mi succede quasi mai :)!

Ho anche della ricotta in frigo che forse sarebbe il caso di usare.

Mhhhh, mi serve una ricetta.

Stranamente non ho programmato nulla.

Una delle poche volte in cui mi trovo completamente allo sbaraglio.

Certo, ci sarebbe la classica ciambella alla ricotta, ma ho voglia di sperimentare qualcosa di diverso.

L'aria di primavera è carica di novità e si fa sentire anche in cucina.

Accendo il pc, mi metto alla ricerca.

San Google è sempre pronto a dare una mano quando serve.

Anche con suggerimenti che magari assomigliano magari a dei voli pindarici.

È così, con una sorta di volo pindarico, che passo da una torta alla ricotta ad una torta al burro.

Più o meno ci siamo no?!?!

Ma la verità è che quando, fuori del previsto, mi ritrovo davanti a una ricetta di torta paradiso, la ricotta diventa solo un lontano, lontanissimo ricordo.

Quella luce soffusa, il melodioso cinguettio di un passerotto in lontananza, il mio batuffoloso 4 zampe che, a sorpresa, salta in grembo a caccia di coccole, tutto, in un istante, mi fa tornare bambina ed io sono lì, in quella cucina di campagna, grande e luminosa, dove la nonna, con le sue mani sapienti e il suo amore infinito, mi prepara la torta paradiso per la colazione o la merenda.

Un nome che non è scelto a caso: soffice, delicata, scioglievole in bocca, una lista di ingredienti ridotta all'essenziale per una torta che ad ogni morso sembrerà davvero regalarvi un assaggio di Paradiso.

Di ricette, nel corso degli anni, ne ho sperimentate tante, con più o meno uova, più o meno burro in rapporto alla farina, albumi a neve o no, con o senza lievito. Quella che vi riporto oggi è la versione che finora mi ha soddisfatta di più. Solitamente non aggiungo lievito, non so se per purismo o semplicemente per sfida a me stessa (la mia nonna non lo usava e montava tutto a mano...santa lei!) ma se volete andare sul sicuro ed evitare sgradite sorprese, potete "aiutarvi "un po' nel conferire maggiore "struttura" con appena una punta di lievito e ne guadagnerete soprattutto in termini di conservabilità.

Ed ora, avete voglia di ritagliarvi un "angolo di paradiso" insieme a me?



© Federica Di Marcello photography

# Torta Paradiso

Per uno stampo da 20 cm di diametro

Porzioni 10

Tempo di preparazione 30 MINUTI

Tempo di cottura 45 MINUTI

## Ingredienti

- 165 g burro
- 165 g zucchero a velo
- 100 g farina 00
- 75 g fecola di patate
- 80 g uova intere
- 60 g tuorli
- 1 limone non trattato
- 1 cucchiaino estratto di vaniglia
- 1/2 cucchiaino lievito per dolci (facoltativo)
- 1/4 cucchiaino sale
- q.b. zucchero di canna Demerara per lo stampo
- q.b. zucchero a velo per spolverare

## Istruzioni

1. In planetaria, con la frusta K a media velocità, lavora il burro per qualche secondo fino a ridurlo "in pomata", quindi montalo, aggiungendo lo zucchero a velo setacciato, poco alla volta, fino ad avere una massa soffice, chiara e spumosa, simile alla panna. Aggiungi la scorza grattugiata del limone, l'estratto di vaniglia e il sale.
2. In una ciotola, con una forchetta, sbatti leggermente le uova intere e i tuorli insieme alla scorza grattugiata del limone, all'estratto di vaniglia e al sale, poi uniscile a filo, un cucchiaino alla volta, alla montata di burro e zucchero, amalgamando a bassa velocità. Aggiungi ancora un po' di uova solo quando le precedenti sono state ben assorbite, proseguendo fino ad esaurimento.
3. Setaccia farina e fecola insieme (aggiungi anche il lievito, se lo usi) per 2-3 volte, in modo da aerare bene le polveri. Versa il mix a pioggia, poco alla volta, sulla massa di uova-burro-zucchero e, a mano, amalgama bene con una spatola, delicatamente per non smontare il composto.
4. Imburra uno stampo da 20 cm di diametro e spolveralo di zucchero di

canna (regalerà croccantezza ai bordi e alla base della torta) e riempilo a 2/3 con l'impasto, distribuito in maniera omogenea; livella la superficie con una spatola o con il dorso di un cucchiaio.

5. Fai cuocere in forno caldo a 175°C° per circa 45 minuti, o fino a che l'interno della torta risulta asciutto alla prova stecchino. NON aprire il forno prima che siano trascorsi 30-35 minuti e la superficie appare ferma.
6. Sforma la torta e lasciala riposare per 5 minuti nello stampo, poi sformala e trasferiscila su una griglia, lasciandola raffreddare completamente.
7. Spolvera la superficie di zucchero a velo appena prima di servire.

## Recipe Notes

Tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente.

La torta è migliore gustata il giorno successivo alla cottura.

La torta si conserva bene per qualche giorno avvolta nella pellicola, chiusa in un contenitore ermetico.



© Federica Di Marcello photography

Un abbraccio a tutti, alla prossima...