

La Torta Paradiso Tradizionale

Tutti o quasi conoscono la “torta paradiso”, e spesso viene chiamata anche “torta margherita”. Ma siete sicuri di conoscere la vera torta paradiso tradizionale?

Tendenzialmente la torta che molti conoscono non contiene un’ingrediente fondamentale che è il burro, meglio se chiarificato (o depurato). Il burro conferisce gusto, porosità e morbidezza. La ricetta che segue è una rielaborazione della ricetta originale del M° Iginio Massari. Il composto dovrà risultare compatto e spumoso per poi essere steso nello stampo uniformemente. Ma veniamo alla ricetta e ad alcune particolarità:

Ingredienti:

- 130 gr di farina 00
- 60 gr di fecola di patate
- 60 gr di frumina (amido di frumento)
- 250 gr di zucchero a velo
- 250 gr di burro – meglio se chiarificato (clicca [QUI](#) per sapere come chiarificarlo in casa)
- 250 gr di uova intere
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia in polvere
- 7 gr di lievito per dolci

Per guarnire:

- zucchero a velo vaniglinato q.b.

Procedimento:

Versate in una planetaria oppure in una ciotola capiente se utilizzate le fruste elettriche lo zucchero a velo con il burro e la vaniglia. Montate il tutto a velocità media. Aggiungete le uova una alla volta, facendo attenzione che il

primo sia stato incorporato bene per poi proseguire con le restanti.

A parte setacciate la farina, il lievito, la fecola e la frumina. Incorporate quest'ultimi poco per volta e a velocità bassa. Dovrete ottenere un composto compatto, fermo e spumoso.



Prendete uno stampo a cerniera (diam. da 20-22 cm). Inserite sul fondo un foglio di carta da forno. Imburrate e cospargete di zucchero semolato fine (no farina) lo stampo. Eliminate l'eccesso di zucchero. Versateci il composto e stendetelo bene con l'aiuto di una spatola o cucchiaio.



Cuocete la torta in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 30 minuti. Appena tolta dal forno sformatela immediatamente facendo attenzione a non spaccarla. Questa tipologia di torta va subito tolta dallo stampo e lasciata raffreddare prima di cospargerla di zucchero a velo vaniglinato e servire.

...

Alla prossima ricetta,
Charles