Torta paradiso farcita



> *Hai mai mangiato la famosa fettina di torta paradiso? Eccola in versione casalinga. La torta paradiso è la mia preferita: questa volta ho sperimentato l'aggiunta della cremina come quella delle merendine, ma puoi anche non farcirla è buonissima lo stesso!*
>
> *cit.di Stefano "Questa torta non somiglia alla fettina paradiso, questa E' la torta paradiso!"*

★ INGREDIENTI ★

1. 3 uova intere e 3 tuorli
2. 100 gr di farina
3. 200 gr di fecola di patate
4. 300 gr di zucchero
5. 300 gr di burro
6. 1 bustina di lievito

7. 1 bustina di vanillina
8. scorza di un limone non trattato
9. zucchero a velo q.b.
10. 225 di latte + mezza bustina di dolceneve se vuoi farcire la torta

★ PREPARAZIONE INGREDIENTI ★

- prepara tutti gli ingredienti sul tavolo poichè l'impasto deve essere preparato aggiungendo gli ingredienti uno dopo l'altro sempre mescolando con l'aiuto di una frusta elettrica o della planetaria se ne possiedi una
- lascia fuori dal frigorifero il burro per ammorbidirlo
- preriscalda il forno a 180°

★ PROCEDIMENTO ★

1. in una ciotola capace unisci il burro con le uova e lo zucchero, prendi le fruste elettriche (o la planetaria) e monta fino ad ottenere un composto perfettamente uniforme.
2. unisci la farina setacciata con il lievito, la fecola e la vanillina, quindi incorpora al composto anche la scorza grattugiata del limone lavato.
3. rivesti uno stampo da 24cm con un foglio di carta forno e versa il composto
4. inforna a 180° per circa 40 minuti, o comunque fino a cottura, (fai la prova stecchino!)
5. Al termine, sforna e fai raffreddare la torta, poi toglila dallo stampo
6. Se vuoi farcirla, monta metà del contenuto della busta di dolceneve (lo trovi nel reparto dolci di

qualsiasi supermercato) e mettilo in frigorifero.
7. Quando la torta è raffreddata tagliala a metà facendo molta attenzione poichè è molto soffice e friabile
8. spalma il dolceneve e richiudi la torta

In tutti e due i casi, spolverizza la tua torta paradiso con zucchero a velo e…buon dolce!



Torta tenerina



Pasticciamocongiusy TORTA AL CIOCCOLATO

Questa torta è la preferita di chiunque! E' vent'anni che la propongo e non ho ancora trovato una persona alla quale non sia piaciuta! Quando l'assaggi ti sembra di mangiare una torta al cioccolato ripiena di nutella! La ricetta originale vorrebbe il cioccolato fondente, in realtà io ho provato a mettere insieme diversi tipi di cioccolato avanzati dalle uova di Pasqua e viene sempre buonissima!

Negli anni ho aggiustato le dosi per farne una da tortiera 24mm circa e l'altra formato feste, dove utilizzo il piatto del forno: ti ripropongo entrambe, il procedimento rimane identico.

★ INGREDIENTI ★

1. 200 gr *(300)* di cioccolato fondente
2. 150 gr *(200)* di zucchero
3. 100 gr *(200)* di burro
4. 3 uova,1 intero e 2 tuorli *(5 uova, 2 intere e 3 tuorli)*
5. 1 cucchiaio *(2)* di farina
6. zucchero a velo q.b.

★ PROCEDIMENTO ★

- Sciogli a bagnomaria o nel microonde, il burro ed il cioccolato fino a renderlo tutto omogeneo
- aggiungi lo zucchero e la farina
- aggiungi le uova, a parte monta a neve ferma le chiare d'uovo
- unisci al composto le chiare molto delicatamente (mescola dal basso verso l'alto)
- rovescia in uno stampo foderato con carta forno
- cuoci per 15′ a 180° e per altri 15′ a 200°: questa cottura differenziata regalerà una crosta sopra e sotto, lasciando l'interno morbidissimo.

Quando la preparo per le feste, la taglio a quadrotti e se vuoi esagerare accompagnala con una crema di mascarpone!

Qualsiasi sia la forma,spolvera con zucchero a velo e buona torta!

Arrosto di codone “burroso”



Pasticciamocongiusy ARROSTO AL BURRO

Durante una pausa caffè in ufficio, con il Dany si parlava di arrosti. In particolare abbiamo scoperto di essere amanti dello stesso taglio di carne, il codone. E’ una carne straordinaria, si presta a cotture lunghe, non è grassa e rimane estremamente tenera. Di solito io la preparo con le cipolle, questa è la seconda volta che lo preparo arrosto con il burro come consigliato da Danilo.Non ho mai assaggiato la versione originale, ma ti assicuro che la copia è una bomba…in tutti i sensi!

★ INGREDIENTI ★

1. 1 kg circa di codone
2. 500 gr di burro, meglio se quello chiarificato
3. 2 spicchi d’aglio
4. Odori, io uso salvia e rosmarino

★ PROCEDIMENTO ★

- in una pentola antiaderente fai sciogliere a fuoco lento il burro (scegli la pentola della misura dell’arrosto, più alta che larga, in modo tale da tenere tutto ben raccolto)
- Aggiungi gli odori per insaporire il burro
- Conficca i due spicchi d’aglio nel pezzo di carne e adagialo nella pentola
- Fai cuocere almeno 20′ minuti per parte per una cottura tipo rosbeef, raddoppia il tempo per una cottura classica (valuta in base anche al pezzo di carne)
- Fai raffreddare e taglia a fette
- fai riscaldare il condimento e ripassa le fette per servirle ben calde

Prepara del buon pane fresco perché qui la scarpetta è d’obbligo!