

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 crema 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 togliila 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 doppia crema](#)



Pasticciamocongiusy □ torta doppia crema □

Spopolava su internet, ancora non sono riuscita a capire perchè questa torta si chiami così, Nua, so solo che ho visto la foto e mi è venuta voglia di farla! Se riesci a scoprirlo tu fammi sapere, intanto assaggiala!

★ **INGREDIENTI** ★

x la base:

- 300 gr di farina
- 180 gr di zucchero
- 4 uova
- 40 ml di olio EVO
- 100 ml di latte
- 1 bustina di lievito
- 1 bustina di vanillina
- la buccia di un limone grattugiata o una fialetta di aroma al limone

x la crema:

- 1 uovo
- 500 ml di latte
- 120 gr di zucchero
- 60 gr di farina
- la buccia di un limone grattugiata o una fialetta di aroma al limone
- 1 bustina di vanillina
- 50 gr di cioccolato al latte
- 50 gr di cioccolato fondente

N.B. tra base e crema ti servono in totale 360 gr di farina, 5 uova, 300 gr di zucchero, la scorza di due limoni, 2 bustine di vanillina e 600 ml di latte

★ PROCEDIMENTO ★

Prepara la crema che dovrà raffreddarsi prima di unirla alla base:

- frulla con le fruste elettriche tutti gli ingredienti tranne il cioccolato
- versa in una casseruola e cuoci a fuoco basso

mescolando continuamente fino a ottenere una crema abbastanza densa e lascia raffreddare

- sciogli a bagnomaria i due tipi di cioccolato e lascia raffreddare anche loro

Prepariamo la base:

- Monta le uova con lo zucchero
- Aggiungi il limone e la vanillina
- Versa a filo l'olio sempre continuando a sbattere.
- Aggiungi il latte e amalgama ancora qualche minuto.
- Setaccia la farina con il lievito
- aggiungilo al resto mescolando bene fino al completo assorbimento
- imburra ed infarina uno stampo da torta (26 cm), versa il composto
- dividi la crema oramai raffreddata in due porzioni
- ad una metà aggiungi i cioccolati fusi e mescola bene per fare la crema al cioccolato
- versa a cucchiaiate la crema bianca e la crema al cioccolato su tutta la superficie del dolce
- inforna a 170° per 45 minuti

Lascia raffreddare e spolvera con zucchero a velo!



