

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta paradiso

di: *marble*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 45 min    COTTURA: 50 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

200 g di burro  
200 g di zucchero  
5 uova  
150 g di farina  
150 g di fecola di patate  
scorza di 1 limone grattugiata.

## PREPARAZIONE



2 In una ciotola e con l'aiuto delle fruste elettriche montare il burro a spuma.



3 Aggiungete lo zucchero un cucchiaino per volta (aggiungete il cucchiaino successivo quando il precedente è ben amalgamato e montato) e continuate a montare.



4 Aggiungete i tuorli uno alla volta.



5 Setacciate la farina con la fecola almeno 3 volte.



**6** E aggiungete la farina al composto di tuorli e burro.



**7** Otterrete un composto abbastanza sodo, per ultima aggiungete la scorza di limone grattugiata.

Montare gli albumi a neve ferma con le fruste elettriche, aggiungerle delicatamente al composto e mescolare.



8 Otterrete un composto spumoso.



9 Trasferite il composto in una tortiera di silicone da 22 cm (se usate una tortiera in alluminio prima di versarci il composto imburrate ed infarinate).



10 Infornate a 180°C per circa 50 minuti.

