Torta paradiso

Autore : Carolina Barra

Data : 11 Gennaio 2022

Ingredienti

300 grammi di farina
300 grammi di zucchero
6 uova
1 bustina di lievito per dolci

5 arance
1 bicchiere di marsala all'uovo
Burro q.b.
Panna q.b.
Zucchero a velo q.b.

Procedimento

Si tratta di una delle ricette di dolce più diffuse, anche se viene preparato in diverse varianti. Questa è la mia versione.

Innanzitutto, apriamo le uova e separiamo tuorli e albumi. Montiamo i rossi con lo zucchero e i bianchi a neve.

In una padella, intanto, facciamo sciogliere una noce di burro e unire il succo di due arance fino a farlo riscaldare.

In una ciotola abbastanza capiente riuniamo i bianchi e i rossi d'uovo montati in precedenza.

Con molta attenzione, per evitare grumi, aggiungiamo la farina dopo averla setacciata, il lievito e il succo di un'arancia.

Imburriamo una teglia rettangolare, la infariniamo e versiamo l'impasto.

Facciamo cuocere in forno preriscaldato a 180 gradi per 40 minuti.

Lasciamo raffreddare il nostro pan di Spagna e poi lo dividiamo in tre parti.

Nel succo di arancia e burro che avevamo messo da parte aggiungiamo il bicchiere di marsala e usiamo il tutto come bagna per i tre dischi che avevamo ottenuto.

Farciamo con la panna montata e le rimanenti arance tagliate a pezzetti non troppo spessi.

Una bella spolverata di zucchero a velo e possiamo servire.

Buon appetito!