

TORTA PARADISO

Versate in una ciotola la panna fresca, tagliate il baccello di vaniglia per lungo e unite i semini alla panna, insieme alle scorze grattugiate di mezza arancia e di mezzo limone.

Iniziate a lavorare la panna con le fruste, aggiungendo a poco a poco lo zucchero a velo. Quando sarà montata, unite anche i tuorli d'uovo, incorporandoli uno alla volta.

Rompete le due uova intere e versatele in una ciotola a parte, aggiungetevi lo zucchero semolato e lavoratele con le fruste elettriche fino a che non saranno diventate chiare e spumose.

Incorporate questa preparazione al composto di panna e tuorli d'uovo, mescolando dall'alto in basso per non smontare le uova.

Setacciate insieme la farina 00, la fecola di patate, la $\frac{1}{2}$ bustina di lievito per dolci e un pizzico di sale e unitele al composto un poco alla volta, sempre mescolando dal basso verso l'alto.

Preriscaldate il forno a 170°, imburrate e infarinate una tortiera di circa 24 cm di diametro e versatevi dentro il composto.

Infornate la torta paradiso e cuocetela per circa 50 minuti. Prima di estrarla dal forno, fate la prova dello stecchino per verificarne la cottura: infilate lo stuzzicadenti e se risulterà completamente asciutto, il vostro dolce è cotto.

Una volta pronta, lasciate raffreddare la torta paradiso per almeno 30 minuti e poi spolveratela con abbondante zucchero a velo prima di servirla.