

## TORTA PARADISO



RICETTA GENTILMENTE OFFERTA DALLA

### **PASTICCERIA FIUME - SERVIZIO CATERING**

**di Cecchinato Tiziano & Alfier Mirella**

**Via Fiume, 4/D - 30171 Venezia Mestre**

**Tel. 041982569 - Cell. 3292671602**

La torta è un prodotto da pasticceria, generalmente di forma rotonda, utilizzata spesso per festeggiare ricorrenze particolari.

In Italia si intende come la pietanza dolce che conclude il pasto. Ne esistono di svariati tipi classificati generalmente così: La torta è un prodotto da pasticceria, generalmente di forma rotonda, utilizzata spesso per festeggiare ricorrenze particolari.

In base alla forma dello stampo, a ciambella, a mattonella, a cupola. Secondo il metodo di produzione, cotta o cruda. In base alla temperatura di servizio, caldo o freddo. In base al tipo di

preparazione, dolce o salata. In Italia si intende come la pietanza dolce che conclude il pasto. Ne esistono di svariati tipi classificati generalmente così: La torta è un prodotto da pasticceria, generalmente di forma rotonda, utilizzata spesso per festeggiare ricorrenze particolari. [ [Fonte Wikipedia](#) ]

//

### Ingredienti

- 3 Uova
- 250gr zucchero
- 130gr olio di semi vari
- 130gr acqua
- 250gr di farina
- aroma di vaniglia e limone
- 1 bustina di lievito
- un pizzico di sale

### Preparazione

1. Sbattere con la frusta (o sbattitore elettrico) le uova assieme allo zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e cremoso;
2. Continuando ad mescolare, aggiungere l'acqua e quindi il sale la farina, l'olio gli aromi ed il lievito finché non si ottiene un impasto morbido e denso;
3. Versare l'impasto nello stampo e infornare il tutto a 180° per 40 min. (comunque la

cottura sarà ultimata quando infilando uno stuzzicadenti in centro questo rimarrà pulito);

4. A cottura ultimata togliere il dolce dallo stampo e lasciarlo raffreddare su una gratella prima di spolverizzarlo con lo zucchero a velo

E' possibile farcire la torta con creme marmellata o cioccolato a piacere, tagliando il disco a metà una volta raffreddata la torta facendo attenzione a non romperla oppure è possibile inoltre aggiungere a piacimento nell'impasto anche pezzetti di mele o pere per renderla già farcita.

