

Kinder paradiso (Dolci)



Preparazione

Per il pan di spagna: lavorate il burro con un mestolo di legno fino a ottenere una crema, unite lo zucchero semolato, 100 g di zucchero a velo, un tuorlo alla volta, l'aroma vaniglia, la scorza del limone e la farina setacciata con la fecola e il lievito. Montate gli albumi a neve ferma con un pizzico di sale e incorporateli delicatamente al composto di burro e zucchero. Amalgamate il tutto e livellate l'impasto in una piccola teglia rettangolare imburrata e infarinata. Cuocete a 180° per 30 minuti. Nel frattempo, preparate le farciture mettendo la colla di pesce a mollo per 10 minuti. Montate la panna e incorporate la vanillina, il miele e la colla di pesce strizzata e sciolta a bagnomaria. Tagliate in due il pan di spagna, bagnatelo con il latte e farcitelo con la panna. Tagliate via i bordi con un coltello e ricavate tanti rettangoli. Ponete in frigorifero per 1 ora, spolverizzate con il restante zucchero a velo e servite.

Consigli

Per tagliare in due orizzontalmente il pan di spagna in modo che il taglio risulti perfetto, vi consigliamo di usare un coltello a lama lunga e seghettata e, se possibile, di affiancare alla torta un oggetto che funga da spessore e guida, come un listello di legno o un tagliere di legno abbastanza spesso.

Curiosità

La Kinder Paradiso è la versione commerciale della casalinga torta paradiso, ma con l'aggiunta, al suo interno, di una golosa crema a base di panna.

Informazioni

Preparazione 90 minuti

Cottura 30 minuti

Dosi per 8 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su

shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Farina 100 grammi

Fecola di patate 100 grammi

Burro 180 grammi (a temperatura ambiente)

Zucchero 100 grammi

Zucchero a velo 120 grammi

Uova 3 unità

Sale (un pizzico di sale)

Limone (la scorza grattugiata di mezzo limone)

Vaniglia (un quarto di filetta di aroma vaniglia)

Lievito per dolci 8 grammi

Panna per dolci 200 millilitri (da montare)

Miele (2 cucchiaini di miele)

Latte (6 cucchiari di latte)

Vanillina 1 bustina

Colla di pesce 8 grammi