Torta Paradiso

Trovo questa torta ottima, molto morbida in bocca e con una piacevole crosticina croccante. Inoltre dura a lungo in frigorifero, fino a una settimana se ben conservata.
E' velocissima da fare perchè le uova vanno montate intere, senza dividere i tuorli dagli albumi come normalmente si fa in pasticceria. Non è proprio dietetica, ma le cose buone non lo sono quasi mai…

Ingredienti per una tortiera Ø30cm [tra parentesi le dosi per una tortiera Ø20/22cm]:

- 400 gr zucchero semolato [260gr]
- 300 gr fecola di patate [200gr]
- 6 uova intere [4 uova intere]
- 1 bicchiere di olio di semi, circa 120gr [80gr]
- un cucchiaino di estratto di vaniglia o i semi di un baccello fresco di vaniglia
- 1 busta di lievito per dolci [10gr]
- zucchero a velo per decorare

Riscaldare il forno a 180° (statico), imburrare una tortiera di diametro 30cm (possibilmente con l'anello apribile) e disporre sul fondo (imburrato) un disco di carta forno. Se si utilizza una tortiera più piccola, ridurre le dosi come indicato tra parentesi, per evitare che l'impasto crescendo debordi durante la cottura.
Utilizzando un mixer elettrico o una planetaria, montare le uova con lo zucchero, fino ad avere un impasto chiaro e ben spumoso. Aggiungere la fecola setacciata insieme al lievito, poi la vaniglia e, sempre continuando a montare a velocità media, versare l'olio a filo. Continuare a montare fino ad

ottenere un impasto ben gonfio (circa 2 minuti).
Versare l’impasto nella tortiera e cuocere in forno per circa 40 minuti, fare comunque la prova con uno stecchino finché non esce pulito.Una volta fredda, spolverare di zucchero a velo e servire.