
Torta con crema di yogurt

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Un dessert profumato e colorato che si prepara in poche mosse e non richiede cottura. Perfetto per andare incontro all'estate!

INGREDIENTI per la base: › 280 g di biscotti secchi › 150 g di burro › 2 cucchiai di zucchero di canna per la crema di yogurt: › 700 g di yogurt bianco › 300 g di panna fresca › 50 ml di latte › 80 g di zucchero a velo › 12 g di gelatina in fogli per la gelatina di fragole: › 200 g di fragole › 60 g di zucchero › 2 fogli di colla di pesce **PREPARAZIONE** Per la base: Unire il burro sciolto ai biscotti tritati e allo zucchero. Imburrare uno stampo a cerniera circolare di 24 cm, adagiando carta da forno sul fondo, sui cui livellare il composto di biscotti e burro, e far solidificare in frigo. Per la crema: Ammorbidire i fogli di gelatina in acqua per 5 min. Riscaldare il latte e sciogliere per un minuto i fogli ben strizzati. Montare la panna e mescolarla a yogurt, zucchero e latte. Versare tutto nello stampo. Lasciare in frigo per 3 ore. Per la gelatina: Cuocere le fragole a pezzi con lo zucchero per 10 min., poi frullare. Unire i 2 fogli strizzati di gelatina (già ammorbiditi in acqua fredda), mescolare e versare la gelatina sulla torta. Riporre in frigo per almeno un'ora. Decorare con fragole e foglie di menta