

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Margherita farcita alla crema di yogurt

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [90 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + *RAFFREDDAMENTO*



Quando siete alla ricerca di un dolce adatto ad una festa di bambini oltre alla [torta al cioccolato](#) sempre molto apprezzata da grandi e piccoli, potreste provare la **torta margherita** farcita alla crema di yogurt, che ha un sapore fresco e profumato: è un dolce ottimo anche come fine pasto o come merenda. Provate questa ricetta semplice e veloce una soffice bontà per un momento di pausa.

PANNA fresca - 250 ml

YOGURT intero naturale denso - 250 gr

ZUCCHERO A VELO VANIGLIATO 130 gr

GELATINA IN FOGLI 8 gr

SUCCO D'ARANCIA 3 cucchiaini da tavola

VANILLINA 1 bustina

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la torta margherita, accendete il forno a 180°C. Imburrate ed infarinate uno stampo di 24 cm di diametro. In una piccola casseruola fate fondere il burro.

Preparate la pasta margherita: montate gli albumi a neve ferma con un pizzico di sale.



- 2 A parte montate i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.



3 Unite il burro a pezzetti e continuate a montare con le fruste elettriche.



4 Setacciate ora la farina e aggiungetela al composto mescolando sempre delicatamente.



5 Incorporate gli albumi montati al composto mescolando delicatamente dal basso verso l'alto.



6 Aggiungete il lievito setacciate ed infine il latte.



7 Versate nello stampo e cuocete nel forno già caldo per circa 30 minuti.



8 Sformate quindi il dolce e fatelo raffreddare sulla gratella.



9 Preparate la crema. Riunite in una ciotola lo yogurt, 1/2 bicchiere di panna, metà zucchero a velo e la vanillina e mescolate con il cucchiaino fino a ottenere una crema omogenea.





10 Spezzettate la gelatina e fatela ammorbidire in acqua fredda per 5 minuti. Scaldate il

succo di arancia, unite la gelatina scolata e strizzata e mescolate fino a quando sarà sciolta.



11 Incorporate la gelatina alla crema di yogurt.



12 Montate la panna rimasta con 40 g di zucchero a velo e amalgamatela alla crema di yogurt.



13 Tagliate la torta in due dischi, spalmatela con la crema di yogurt e ricomponete il dolce.



14 Avvolgete il bordo della torta con una striscia di foglio di alluminio (potete anche utilizzare la cerniera dello stampo utilizzato per cuocere la pasta margherita) e lasciate rassodare per circa un'ora in un luogo fresco. Prima di servire togliete la striscia di alluminio e cospargete con lo zucchero a velo rimasto.



CONSIGLI

Quanto tempo può essere conservata questa torta margherita?

Può essere conservata in frigorifero in un contenitore per alimenti, un paio di giorni al massimo.

Al posto dello yogurt cosa posso mettere per renderla più dolce?

Puoi sostituire lo yogurt al mascarpone in pari quantità

Posso utilizzare uno yogurt a frutta?

Certo, sarà buonissima!

Mi daresti altre ricette di dolci da colazione?

Sul sito di Cookaround cucina e ricette ne troverai di eccellenti, io ti lascio due idee facili e veloci: [torta alla nutella](#) e [torta di mele](#)