

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta al doppio yogurt con chantilly e pesche

di: *sarachan*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *12 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    PREPARAZIONE: *60 min*    COTTURA: *60 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## PER LA TORTA

- 3 uova
- 200 g di zucchero
- 2 vasetti di yogurt greco ( 240 ml)
- 200gr di farina
- 100 g di fecola di patate
- 1 bustina lievito per dolci
- 150 g di burro fuso freddo.

## PER LA BAGNA

- 1 pesca tagliata a pezzi grossi
- poca acqua per coprire i pezzi di pesca
- 6 cucchiaini di zucchero.

## PER LA CREMA PASTICCERA

- 2 uova
- 75 g di zucchero
- 1 cucchiaio di farina
- 250 ml di latte

1 stecca di vaniglia oppure 1 fialetta di  
aroma vaniglia.

## PER LA CHANTILLY

200 ml di panna da montare

2 pesche.

## PER DECORARE

poco zucchero a velo.

# PREPARAZIONE

- 1 Per la torta: con le fruste elettriche montare le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto gonfio e chiaro.



- 2 Aggiungete lo yogurt.



3 Aggiungete la farina, la fecola ed il lievito e mescolare bene.



4 Infine incorporate il burro fuso.



5 Imburrate ed infarinate una tortiera da 24 cm di diametro, versate l'impasto.



6 Infornate a 150°C per circa 40 minuti.



7 Per la crema pasticcera: in una casseruola fate scaldare il latte con la vaniglia.



8 Con le fruste elettriche montare bene i tuorli con lo zucchero.



9 Aggiungete la farina setacciata e mescolare.



10 Unite il latte a filo.



11 Fate addensare la crema a bagnomaria mescolando sempre.





12 Per la chantilly: tagliare a pezzettni le pesche.



13 Montare la panna.



14 Aggiungete alla panna i pezzetti di pesche e la crema pasticcera fredda.



15 Mescolare delicatamente.



**16** Per la bagna: portate a bollire l'acqua con lo zucchero e la pesca per circa 5 minuti, togliete dal fuoco e lasciate raffreddare.

Tagliate in due la torta e bagnate entrambe le parti interne con la bagna, farcite la crema e richiudete, fate riposare in frigo per 3 ore.

Cospargete di zucchero a velo.



