

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta allo yogurt greco e limone

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 60 min COTTURA: 30 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Una torta per chiudere in leggerezza ma con dolcezza il pranzo di S.Stefano. Il guscio esterno racchiude una farcia cremosa per lo yogurt greco e profumata grazie al limone. Perfetta per alleggerire il palato dopo un pasto sostanzioso.

PER LA PASTA

BURRO 70 gr
TUORLO D'UOVO 2
ZUCCHERO 15 gr
FARINA 00 120 gr
LIEVITO PER DOLCI ½ cucchiaini da tè

PER LA FARCIA

LIMONE 1
UOVA 2
SEMOLINO 30 gr
YOGURT GRECO 300 gr
ZUCCHERO 30 gr
SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE

- 1 **Preparate la pasta:** lavorate il burro, i tuorli e lo zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.



- 2 **Incorporate al composto di uova la farina ed il lievito setacciandole,** ne otterrete un composto omogeneo.



- 3 **Avvolgete la pasta nella pellicola trasparente e riponetela in frigorifero a riposare per almeno un'ora.**



4 Riprendete la pasta dal frigorifero e stendetela in un disco.

Imburrate uno stampo da 20 cm dotato di cerniera e rivestitelo con la pasta appena stesa.



5 Scaldate il forno a 180°C.

Realizzate ora la farcia: dividete il limone a metà, mettetene da parte una per la decorazione mentre grattugiate la scorza e spremete l'altra metà.

Dividete gli albumi dai tuorli, amalgamate i tuorli con il semolino, lo yogurt, la scorza, il succo di limone e lo zucchero.



- 6** Montate gli albumi a neve ferma con un pizzico di sale ed amalgamateli alla crema di yogurt.



- 7** Farcite la base della torta con la crema appena realizzata e cuocete la torta in forno per 30 minuti circa.



8 Sfornatela e lasciatela raffreddare.

Nel frattempo fate fondere in una padella 100 g di zucchero e fatevi caramellare la metà di limone messa da parte tagliata a fette.

Decorate la torta fredda con le fette di limone caramellate.