

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta fredda allo yogurt

di: *bicci88*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 2 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

BISCOTTI SECCHI 200 gr  
BURRO fuso - 100 gr  
YOGURT all'albicocca - 375 gr  
YOGURT alla banana - 375 gr  
GELATINA IN FOGLI 12 gr  
WAFER (CIALDE)

## PREPARAZIONE

- 1 Nel frullatore riducete i biscotti in farina e unite il burro frullando fino ad ottenere un composto omogeneo.

Foderate una tortiera da 24 cm con della carta da forno e versateci il composto livellandolo bene con il dorso di un cucchiaio, mettete la tortiera nel frigorifero per 30 minuti.

Mettete in ammollo la gelatina in acqua fredda per 10 minuti.

Riscaldare una parte dello yogurt all'albicocca e uniteci 6 grammi di gelatina strizzata, mescolare e unite al restante yogurt all'albicocca e versate questo composto sopra la base di biscotti e fate solidificare in frigo per 1 ora.

Coprite con una strato di cialde da gelato.

Riscaldare una parte dello yogurt alla banana e uniteci 6 grammi di gelatina strizzata, mescolare bene ed unite al restante yogurt alla banana e versatelo sopra le cialde da gelato.

Mettete in frigo per 2 ore circa e servite.



