

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta fredda allo yogurt

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Che buona la **torta fredda allo yogurt**. Una fetta di puro piacere, ideale per una sana merenda o per finire il pasto in dolcezza e freschezza! La ricetta è super collaudata e può essere fatta anche da chi non ha mani esperte. Il fondo croccante, la crema dolce ma non troppo, lo strato superficiale alla frutta rende il tutto davvero speciale. Provatela e divertitevi a cambiare i gusti dello yogurt e della frutta!

Se amate questo genere di torte provate anche la [cheesecake senza cottura](#): favolosa!

INGREDIENTI PER LA BASE

BISCOTTI SECCHI 200 gr

BURRO 100 gr

PER FARCIRE

GELATINA 12 gr

PANNA FRESCA 250 ml

YOGURT 375 ml

ZUCCHERO A VELO 4 cucchiaini da tavola

VANILLINA 1 pizzico

PER DECORARE

FRUTTA FRESCA

GELATINA 1 bustina

ZUCCHERO 4 cucchiaini da tavola

ACQUA 250 ml

PREPARAZIONE

1 Mettere i fogli di gelatina dentro un recipiente di acqua fredda per 10 minuti.

Frullare i biscotti nel mixer, fino a renderli una farina. Unire il burro fuso e mescolare bene. Aiutandosi con un cucchiaio, rivestire il fondo di una tortiera di 20 cm di diametro con questo composto e appiattare bene.



2 Mettere in frigo a riposare.

Intanto, preparare la crema, mescolando lo zucchero con lo yogurt; far sciogliere la colla di pesce con un paio di cucchiaini di acqua e aggiungerla allo yogurt. Montare la panna e incorporarla al composto.



3 Versare il composto sul fondo di biscotto.



4 Livellare la superficie e riporre in frigorifero per almeno 3 ore.



- 5 Decorare con la frutta e spennellare con la gelatina preparata facendo bollire l'acqua con la polvere e lo zucchero per un paio di minuti.





CONSIGLIO

Con lo yogurt di fragole che frutta posso abbinare?

Io lascerei in superficie le stesse fragole a pezzi, ma anche more, ribes o frutti di bosco stanno benissimo.

Quanto tempo si conserva?

Puoi conservarla in frigo per 4- 5 giorni.

Posso surgelarla?

Sì puoi surgelarla tranquillamente.