

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Torta fredda con yogurt, fragole e corn flakes croccante

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 5 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 3 ORE DI RIPOSO



### INGREDIENTI

- 350 g di yogurt bianco intero
- 250 g di yogurt cremoso alle fragole
- 150 g di zucchero
- 12 g di gelatina in fogli
- una manciata di fragole
- 2 cucchiai di crema al limoncello
- 2 cucchiai di maraschino
- 50 g di corn flakes.

### PREPARAZIONE

- 1 Mettete in ammollo la gelatina in acqua fredda.

Prendetene 7 g e scioglieteli nella crema al limoncello precedentemente scaldato.

In una ciotola mettete lo yogurt bianco intero.



**2** Unite la gelatina sciolta nella crema al limoncello e mescolare bene.



**3** Mettete la crema ottenuta nella tortiera da 24 cm.

Fate sciogliere la rimanente gelatina in fogli con il maraschino e unite allo yogurt alle fragole.

Tagliate le fragole a pezzettini.



4 Unire le fragole alla crema alle fragole.



5 Versate delicatamente il composto sul precedente.



**6** Metete in frigo 1 ora.

Versate in una padella lo zucchero rimasto, fate caramellare, versarvi i corn flakes e mescolare rapidamente.



**7** Fate raffreddare leggermente e versare nello stampo.



8 Rimettere in frigo altre 2 ore.

