

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta fredda yogurt e ricotta

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 4 ORE 30 MINUTI DI RIPOSO



Torta fredda yogurt e ricotta: una ricetta golosa e semplice al tempo stesso... Perfetta per il clima estivo, vedrete che soddisferà grandi e piccini!

PER LA BASE

200 g di biscotti secchi
100 g di burro fuso.

PER IL RIPIENO

500 g di ricotta
70 g di zucchero
2 vasetti di yogurt ai frutti di bosco
1 vasetto di yogurt alla fragola
14 g di gelatina in fogli.

PREPARAZIONE

1 Nel mixer tritare i biscotti metteteli in una ciotola con il burro e mescolare bene.

Rivestite una tortiera da 24 cm con il composto compattandolo bene e coprendo anche le

pareti, mettete in frigo per 30 minuti.

Per la farcia: ammollare la gelatina in acqua fredda per 10 minuti.

Scaldare un poco di yogurt ed aggiungerci la gelatina strizzata facendola sciogliere.

In una ciotola mescolate la ricotta, lo zucchero e lo yogurt.

Versate la farcia sopra la base e mettete in frigo per almeno 4 ore e servite.

