

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta fresca con mascarpone e pere

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

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO



INGREDIENTI

- 300 g di biscotti secchi
- 250 g di mascarpone
- 125 ml di yogurt bianco
- 15 g di gelatina in fogli
- 70 g di burro
- 1 scatola di pere sciroppate
- 1 bustina di gelatina per dolci
- 200 ml di panna fresca da montare.

PREPARAZIONE

1 Fondere il burro.

Nel mixer frullare i biscotti ed unite il burro.

Rivestite uno stampo per plum cake con pellicola.

Sul fondo mettete i biscotti, pressate e fate riposare in frigo per 1 ora.

Fate ammolare la gelatina in acqua fredda per 10 minuti.

In una ciotola e con le fruste elettriche montare il mascarpone, unite lo yogurt, la panna montata.

Fate sciogliere la gelatina in 2 cucchiai di acqua bollente e unitela al composto.

Unite le pere sciropate scolate dal loro liquido e tagliate a pezzettini (lasciatene 3 per la decorazione).

Versate sulla base e fate riposare in frigo per 1 ora.

Preparate la gelatina seguendo le istruzioni.

Sulla torta posizionate le pere sciropate e coprite con la gelatina.

Mettete nel congelatore fino al momento di servire.



