

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tortini con ciliegie e cioccolato

di: *dormiglia*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *45 min* COTTURA: *10 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*

NOTE: *+ 2 ORE DI RIPOSO IN FRIGO*



INGREDIENTI

- 100 g di biscotti saiwa
- 35 g di burro
- 4 meringhe
- 60 g di latte condensato
- 2 fogli di gelatina
- 125 g di yogurt greco
- 20 ciliegie
- 2 cucchiaini di zucchero
- 2 cucchiaini di vino bianco

PREPARAZIONE

- 1 Nel mixer tritare finemente i biscotti e aggiungete il burro fuso.

Mettete quest'impasto sul fondo dello stampo in silicone, coprite con le meringhe sbriciolate.



2 Mettete 10 minuti in frigo.

Intanto preparate la copertura: scaldate un pò il latte condensato e aggiungete i fogli di colla di pesce precedentemente ammollati.

Aggiungete lo yogurt e mescolare.

E mettete questo composto sulla base di biscotto.



3 Mettete in frigo a riposare almeno 2 ore

Poco prima di servire preparate le ciliegie.

In un pentolino mettete le ciliegie snocciolate con 2 cucchiai di zucchero, un pò di succo di limone e pochissimo vino bianco, portate a bollore e fate ammorbidire le ciliegie.



4 Versate sulla torta.

Decorate con un pò di cioccolato.



