

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta fredda allo yogurt e more

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 60 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE:

PUOI PREPARARLA IL GIORNO PRIMA E TOGLIERLA DALLO STAMPO SOLO AL MOMENTO DI SERVIRLA.



Se cerchi un [dolce fresco](#), goloso ma leggero, questa [ricetta](#) della [torta fredda](#) allo yogurt con more è proprio quella giusta. Si prepara [senza cottura](#), ha una base croccante di biscotti e burro e una farcia cremosa con yogurt greco, panna montata e purea di more. **Perfetta per l'estate, questa torta fa un figurone a fine pasto**, ma è ideale anche per una merenda elegante e colorata. E la cosa bella? Puoi farla il giorno prima e tenerla in frigo, pronta per ogni occasione.

INGREDIENTI PER LA BASE DELLA TORTA FREDDA

DIGESTIVE (BISCOTTI) 250 gr

BURRO FUSO 150 gr

INGREDIENTI PER LA FARCIA ALLO YOGURT

YOGURT GRECO 500 gr

PANNA FRESCA 500 gr

MORE 250 gr

COLLA DI PESCE 3 foglie

ZUCCHERO A VELO 125 gr

COME FARE LA TORTA FREDDA ALLO YOGURT E MORE

- 1 Sciacqua delicatamente le more e tamponale con carta assorbente. Trita finemente i biscotti secchi. Sciogli il burro nel microonde per pochi secondi (800 watt) e versalo nella ciotola con i biscotti tritati. Mescola bene.





- 2 Rivesti la base di una tortiera a cerniera da 24 cm con carta forno. Versa dentro il composto di biscotti e burro, livella con il dorso di un cucchiaio e compatta bene. Copri con pellicola e metti in frigo a rassodare per 30 minuti. Intanto monta a neve ferma la panna fresca con le fruste elettriche. Metti in ammollo i 3 fogli di colla di pesce in acqua fredda per 10 minuti. Preleva 30 ml di panna liquida e tienili da parte: ti serviranno per sciogliere la colla di pesce.





3 Frulla 150 g di more con un frullatore a immersione. In una ciotola unisci lo yogurt greco con lo zucchero a velo e amalgama bene. Passa la purea di more attraverso un colino a maglia fine, poi versa il succo ottenuto nella ciotola con lo yogurt e mescola. Aggiungi delicatamente la panna montata, con movimenti dal basso verso l'alto.





- 4 Scalda la panna liquida tenuta da parte (senza farla bollire), strizza bene la colla di pesce e scioglila nella panna calda. Versa questo composto a filo nella crema di yogurt e mescola bene per evitare la formazione di grumi. Riprendi la base di biscotto dal frigorifero e versaci sopra la crema allo yogurt e more. Livella la superficie e metti la torta in frigorifero a rassodare per almeno 6 ore. Al momento di servire, toglì la torta dalla

tortiera e decorala con le more rimaste e, se vuoi, con qualche fogliolina di menta.





TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Usa i biscotti che hai in casa: Se ti mancano i Digestive, puoi usare frollini semplici, integrali o anche biscotti al cacao.

Avanzi di frutta? Puoi sostituire le more con fragole, lamponi, mirtilli o con un mix: sfrutta la frutta che sta maturando troppo in frigo!

Più gusto: Aggiungi alla base una manciata di nocciole tritate per un tocco croccante.

Zero grumi: Sciogli bene la colla di pesce nella panna calda prima di unirla al composto, sempre mescolando, per avere una farcia liscia e omogenea.

COME CONSERVARE LA TORTA FREDDA ALLO YOGURT

La torta fredda allo yogurt si conserva in frigorifero per 2 giorni, chiusa in un contenitore ermetico.

Se vuoi, puoi anche congelarla già porzionata: basterà farla scongelare in frigo per qualche ora prima di servirla. Ideale da tenere pronta per un dessert dell'ultimo minuto!

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

[Torta pan di stelle](#): un dolce senza cottura amatissimo, con biscotti e crema al mascarpone.

[Cheesecake al cioccolato facile](#): cremosa e irresistibile, da preparare in pochi passaggi con una base croccante.

[Tiramisù alla frutta](#): una versione fresca e leggera del grande classico, perfetta per l'estate.

[Torta allo yogurt](#): soffice, profumata e facilissima, da cuocere in forno.

[Panna cotta al kiwi](#): un dessert elegante, semplice e sempre apprezzato.