

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta fredda allo yogurt e more

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

NOTE:

POTETE PREPARARE LA TORTA FREDDA ANCHE IL GIORNO PRIMA E TOGLIERLA DALLA TORTIERA IL GIORNO



La torta fredda allo yogurt greco e more è un [dolce](#) estivo dal gusto piacevole e delicato, perfetto da servire a fine pasto. Ottimo anche da proporre per una golosa merenda in compagnia. La base per realizzare questo dessert al cucchiaio è preparata con biscotti secchi e burro fuso. La farcia è composta da: yogurt greco, panna fresca montata, zucchero a velo, colla di pesce per addensare, ed in più la farcia viene arricchita dalla purea di more. Il risultato è un dessert fresco e gustoso!

Venite a scoprire altre golose ricette di [torte fredde](#) da preparare in estate:

[Torta pan di stelle](#)

[Cheesecake senza cottura](#)

Cheesecake al cioccolato facile

INGREDIENTI PER LA BASE

DIGESTIVE (BISCOTTI) 250 gr

BURRO FUSO 150 gr

INGREDIENTI PER LA FARCIA

YOGURT GRECO 500 gr

PANNA FRESCA 500 gr

MORE 250 gr

COLLA DI PESCE 3 foglie

ZUCCHERO A VELO 125 gr

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare la torta fredda allo yogurt emore iniziate sciacquando le more e poi tamponatele delicatamente. Tritate finemente i biscotti secchi. Sciogliete nel microonde il burro per qualche secondo alla temperatura di 800 watt. Unite il burro fuso nella terrina dove avete messo i biscotti tritati.





2 Mescolate e versate il composto ottenuto in una tortiera da 24 cm con apertura a cerniera foderata alla base con un foglio di carta forno. Livellate bene il composto e mettetelo in frigorifero coperto con pellicola trasparente a rassodare per 30 minuti. Intanto procedete con la preparazione della farcia. A parte montate a neve la panna fresca. Immergete i 3 fogli di colla di pesce in acqua fredda per 10 minuti. Dovranno

ammorbidirsi. Prelevate 30 ml di panna liquida e tenetela da parte, vi servirà poi per far sciogliere completamente la colla di pesce ammorbidita.





3 In un boccale a bordi alti mettete 150 gr. di more e con il mixer ad immersione frullatele. In una ciotola unite lo yogurt greco con lo zucchero a velo, amalgamate. Passate le more frullate in un colino a maglia stretta, ed il succo ottenuto versatelo direttamente nella ciotola dove avete lavorato lo yogurt greco con lo zucchero, mescolate. Ora è arrivato il momento di aggiungere la panna montata, amalgamate delicatamente.





- 4 Scaldate senza far bollire la panna che avete tenuto da parte, strizzate bene la colla di pesce ammorbidita e immergetela nella panna calda, mescolate in modo da scioglierla completamente. Versatela a filo nel composto, mescolando di continuo, in modo da evitare la formazione di grumi. Ora che avete preparato la farcia riprendete la base dal frigorifero e farcitela con la crema di yogurt e more. Livellate e mettete a rapprendere in

frigorifero per 6 ore. Quando andrete a togliere dalla tortiera la vostra torta decoratela in superficie con le more che avete tenuto da parte e, se volete potete dare una nota di colore e freschezza, con qualche fogliolina di menta fresca.





CONSERVAZIONE

La torta fredda allo yogurt greco e more si mantiene bene per 2 giorni in frigorifero chiusa in contenitori ermetici. Potete anche congelarla porzionandola.