

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta fredda

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

DOSI PER: [6 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



La **torta fredda** è un [dolce](#) **senza cottura** che si prepara con una base di **biscotti e burro**, sormontati da un **ripieno cremoso a base di formaggio e panna**.

Di fatto, la **ricetta** della torta fredda è una variante della [cheesecake](#), il famoso dolce newyorkese.

Sai che **questo tipo di torta senza cottura** ha un'origine antichissima? Infatti, già i greci e i romani preparavano delle **torte simili con formaggio fresco, miele e farina**.

La **cheesecake moderna** nasce però negli Stati Uniti nel 1872, quando viene inventato il formaggio spalmabile che diventerà l'ingrediente principale e

caratteristico di questa ricetta.

La **torta fredda si diffonde**, successivamente alla cheesecake, in **tutto il mondo** con tante **versioni diverse**, a seconda degli ingredienti locali e delle preferenze personali.

La **torta fredda** è un **dessert facile e veloce** da realizzare, **perfetto per le giornate calde** e per le **occasioni speciali**. Puoi **decorare** la torta con **frutta fresca**, **scaglie di cioccolato**, **panna montata** o **caramelle**. È un **dolce che piace a tutti i golosi** e che si presta a tante varianti creative, **nella nostra ricetta con passo passo fotografico** puoi trovare una versione **molto semplice** della torta fredda: yogurt e panna sapientemente mescolati e decorati con della frutta fresca di stagione.

INGREDIENTI PER LA BASE

DIGESTIVE (BISCOTTI) 150 gr

BURRO 75 gr

INGREDIENTI PER LA CREMA ALLO YOGURT

YOGURT BIANCO NATURALE 150 gr

PANNA FRESCA 125

ZUCCHERO A VELO 30 gr

LATTE 2 cucchiaini da tavola

GELATINA IN FOGLI 5 gr

SCORZA DI LIMONE

INGREDIENTI PER LA BAGNA

ACQUA 50 gr

SUCCO DI LIMONE 30 gr

ZUCCHERO 1 cucchiaino da tavola

INGREDIENTI PER LA DECORAZIONE

FRUTTA FRESCA

MERINGHE facoltative -

PREPARAZIONE

1 Per prima cosa trita i biscotti con un robot da cucina, spostali in una ciotola e aggiungi il burro morbido, puoi tirarlo fuori con alcune ore di anticipo, o ammorbidirlo al microonde. Se scegli il microonde, imposta la modalità che solitamente utilizzi per scongelare, così facendo avrai il burro morbido senza surriscaldarlo. Aggiungi il burro ai biscotti e amalgama bene il tutto.





- 2 Fodera con carta forno uno stampo a cerniera del diametro di 18 cm. Versa il composto di biscotti con il burro sul fondo e livellalo bene usando un batticarne o il retro di un cucchiaio da cucina.



- 3 Metti il foglio di gelatina in una ciotola con acqua fredda, lasciala ammollo per 7/8 minuti, poi sgocciola bene e mettila in un'altra ciotola con due cucchiaini di latte caldo in modo da farla sciogliere.



- 4 Monta la panna, a metà aggiungi lo zucchero a velo e amalgama bene continuando a montare con le fruste elettriche fino a renderla bella ferma e corposa.



- 5 Metti lo yogurt in un'altra ciotola, aggiungi la gelatina sciolta nel latte e la scorza di un limone, poi mescola il tutto, infine versalo nella ciotola con la panna montata e amalgama delicatamente. Non ti resta che versare la crema allo yogurt nello stampo dove hai preparato il fondo di biscotti e livellarlo bene. Copri lo stampo con pellicola trasparente e conservalo in frigorifero per una notte.





6 Tira fuori la torta dal frigorifero, apri la cerniera e decora con frutta fresca a tuo

piacimento. Puoi decorare solo con la frutta scelta o puoi aggiungere qualche meringa sbriciolata.



