

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Margherita farcita alla crema di yogurt

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *90 min* COTTURA: *30 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: + *RAFFREDDAMENTO*



Quando siete alla ricerca di un dolce adatto ad una festa di bambini oltre alla [torta al cioccolato](#) sempre molto apprezzata da grandi e piccoli, potreste provare la **torta margherita** farcita alla crema di yogurt, che ha un sapore fresco e profumato: è un dolce ottimo anche come fine pasto o come merenda. Provate questa ricetta semplice e veloce una soffice bontà per un momento di pausa.

SUCCO D'ARANCIA 3 cucchiaini da tavola

VANILLINA 1 bustina

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la torta margherita, accendete il forno a 180°C. Imburrate ed infarinate uno stampo di 24 cm di diametro. In una piccola casseruola fate fondere il burro.

Preparate la pasta margherita: montate gli albumi a neve ferma con un pizzico di sale.



- 2 A parte montate i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.



3 Unite il burro a pezzetti e continuate a montare con le fruste elettriche.



4 Setacciate ora la farina e aggiungetela al composto mescolando sempre delicatamente.



5 Incorporate gli albumi montati al composto mescolando delicatamente dal basso verso l'alto.



6 Aggiungete il lievito setacciate ed infine il latte.



7 Versate nello stampo e cuocete nel forno già caldo per circa 30 minuti.



8 Sformate quindi il dolce e fatelo raffreddare sulla gratella.



9 Preparate la crema. Riunite in una ciotola lo yogurt, 1/2 bicchiere di panna, metà zucchero a velo e la vanillina e mescolate con il cucchiaino fino a ottenere una crema omogenea.





- 10 Spezzettate la gelatina e fatela ammorbidire in acqua fredda per 5 minuti. Scaldate il succo di arancia, unite la gelatina scolata e strizzata e mescolate fino a quando sarà sciolta.





11 Incorporate la gelatina alla crema di yogurt.



12 Montate la panna rimasta con 40 g di zucchero a velo e amalgamatela alla crema di yogurt.



13 Tagliate la torta in due dischi, spalmatela con la crema di yogurt e ricomponete il dolce.



- 14 Avvolgete il bordo della torta con una striscia di foglio di alluminio (potete anche utilizzare la cerniera dello stampo utilizzato per cuocere la pasta margherita) e lasciate rassodare per circa un'ora in un luogo fresco. Prima di servire togliete la striscia di alluminio e cospargete con lo zucchero a velo rimasto.



CONSIGLI