

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Semifreddo variegato yogurt e nutella

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER LA BASE

200 g di biscotti

100 g di burro.

PER IL COMPOSTO

400 ml di panna da montare

12 g di gelatina in fogli

3 vasetti di yogurt bianco dolce

nutella.

PREPARAZIONE

1 Ridurre i biscotti in farina, sciogliere il burro e amalgamarlo alla farina di biscotto.

Rivestire il fondo della tortiera con carta forno e realizzare lo strato di biscotto, quindi, riporre in frigorifero.

Mettere a bagno in acqua fredda la gelatina in fogli.

Montare la panna



2 Aggiungere lo yogurt alla panna e amalgamare velocemente.



3 Sciogliere la gelatina con un paio di cucchiari d'acqua e aggiungerla al composto continuando a mescolare.

Dividere il composto, mettere, in una metà, due bei cucchiari di nutella.



4 Versare i compost nella tortiera.



5 Livellare il tutto.



6 Con pazienza creare una specie d'effetto marmorizzato.



7 Riporre in frigorifero per almeno 3 ore.

Decorare a piacere.

