

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta allo yogurt con crema chantilly e pesche

di: *sarachan*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 12 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 60 min COTTURA: 60 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Se amate i dolci da colazione soffici, profumati e umidi, ma che vadano bene anche per la merenda per un tè con le amiche, non dovete perdere la ricetta della torta allo yogurt con crema chantilly e pesche. Una Torta allo yogurt con crema chantilly e pesche è davvero l'ideale in ogni occasione e si mantiene saporita e golosa anche nei giorni successivi. La crema dolce ma non troppo rende il tutto davvero speciale! Provate questa ricetta e se amate i dolci alla frutta, vi diamo anche un altro consiglio: torta di mele al [cioccolato](#)!

PER LA TORTA

UOVA 3
ZUCCHERO 200 gr
YOGURT GRECO 240 gr
FARINA 200 gr
FECOLA DI PATATE 100 gr
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina
BURRO FUSO 150 gr
ZUCCHERO A VELO

PER LA CREMA CHANTILLY

LATTE 250 ml
TUORLI piccoli o 2 grandi - 3
MAIZENA 20 gr
ZUCCHERO 70 gr
SCORZA DI LIMONE 2
ESTRATTO DI VANIGLIA ½ cucchiaini da tè
PANNA MONTATA 75 gr
PESCHE 2

PER LA BAGNA

PESCHE 1

ZUCCHERO 6 cucchiaini da tavola

ACQUA

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare la torta allo yogurt con crema chantilly e pesche, prima di tutto preparate la torta nella seguente maniera: con le fruste elettriche montate gli albumi a neve con lo zucchero, fino ad ottenere un composto gonfio, spumoso e chiaro. Incorporate poco alla volta lo yogurt greco, poi di seguito aggiungete al composto, la farina, la fecola e il lievito per dolci setacciati, continuate a lavorare con la frusta ed infine aggiungete a filo il burro fuso freddo. Amalgamate bene il tutto, poi versate il composto in uno stampo per torta imburrato e infarinato. Cuocete in forno a 150°C per circa 55 minuti. Trascorso il tempo di cottura sfornate e lasciate raffreddare la torta.
- 2 Occupatevi a questo punto della preparazione della crema chantilly: portate a bollore in un pentolino il latte aromatizzato con la scorza di limone e l'estratto di vaniglia. Mentre il latte raggiunge il bollore, montate i tuorli con lo zucchero e la maizena. Una volta che il latte avrà raggiunto il bollore, allontanate il pentolino dal fuoco, eliminate le scorza di limone e incorporate ad esso, sempre mescolando i tuorli montati, amalgamate bene il tutto. Riposizionate il pentolino sul fuoco, a fuoco dolce, sempre continuando a mescolare, lasciate che la crema si addensi. Una volta che la crema si sarà addensata, toglietela dal fuoco e trasferitela in una scodella, ricopritela con della pellicola a contatto con la superficie e lasciate raffreddare per minimo 2-3 ore.

- 3 Mentre la crema si stà raffreddando preparate la bagna: tagliate la pesca a pezzi e mettetela a bollire in un pentolino con lo zucchero e l'acqua, una volta raggiunto il bollore lasciate cuocere per 5 minuti circa, poi spegnete il fuoco e lasciate in infusione.
- 4 Appena la crema si sarà raffreddata, prendete la panna montata e incorporatela alla crema mescolando dal basso verso l'alto. Tagliate a pezzi le pesche e aggiungetele alla crema. A questo punto tutti gli ingredienti sono pronti, non vi resta altro che comporre la torta.
- 5 Tagliate la torta a metà, bagnate le due parti con la bagna, farcite la base con la crema e coprite con l'altra metà. Cospargete con dello zucchero a velo, guarnite con delle fette di pesche e servite.