

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Torta fredda allo yogurt di banana e albicocca

---

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

DOSI PER: [10 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [2 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



La **torta fredda allo yogurt** di banana e albicocca è perfetta quando si ha voglia di realizzare una merenda buona e salutare per se stessi e per tutta la famiglia. Soprattutto quando i primi caldi iniziano a farsi sentire la torta allo yogurt è indicata sempre, anche per un dolce momento dopo una cena tra amici. Provate questa ricetta molto facile e veloce, realizzerete in men che non si dica una torta fresca e golosa. Il fatto poi di essere bigusto conferisce ancor di più un gusto eccezionale al risultato finale! Quindi cosa aspettate, seguite il passo passo della nostra utente del forum e realizzate questo

dolcetto eccezionale.

Se poi siete alla ricerca di dolci alla frutta freddi vi consigliamo di provare anche la [cheesecake al lime](#): strabuona!

## INGREDIENTI

BISCOTTI SECCHI 200 gr

BURRO fuso - 100 gr

YOGURT all'albicocca - 375 gr

YOGURT alla banana - 375 gr

GELATINA IN FOGLI 12 gr

WAFER (CIALDE)

## PREPARAZIONE

- 1 Nel frullatore riducete i biscotti in farina e unite il burro frullando fino ad ottenere un composto omogeneo.

Foderate una tortiera da 24 cm con della carta da forno e versateci il composto livellandolo bene con il dorso di un cucchiaio, mettete la tortiera nel frigorifero per 30 minuti.

Mettete in ammollo la gelatina in acqua fredda per 10 minuti.

Riscaldare una parte dello yogurt all'albicocca e uniteci 6 grammi di gelatina strizzata, mescolare e unite al restante yogurt all'albicocca e versate questo composto sopra la base di biscotti e fate solidificare in frigo per 1 ora.

Coprite con una strato di cialde da gelato.

Riscaldare una parte dello yogurt alla banana e uniteci 6 grammi di gelatina strizzata, mescolare bene ed unite al restante yogurt alla banana e versatelo sopra le cialde da gelato.

Mettete in frigo per 2 ore circa e servite.



# CONSIGLIO

**Potrei utilizzare dei biscotti da colazione integrali?**

Certo, vanno benissimo!

**Al posto dello yogurt ad albicocca, posso utilizzare quello a fragola?**

Certo, puoi variare i gusti come vuoi!

**Quanto tempo si conserva?**

Poi conservarla in frigorifero per 3 giorni tranquillamente!