

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta fredda con yogurt, fragole e corn flakes croccante

di: *paneburroezucchero*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 5 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 3 ORE DI RIPOSO



INGREDIENTI

350 g di yogurt bianco intero
250 g di yogurt cremoso alle fragole
150 g di zucchero
12 g di gelatina in fogli
una manciata di fragole
2 cucchiaini di crema al limoncello
2 cucchiaini di maraschino
50 g di corn flakes.

PREPARAZIONE

1 Mettete in ammollo la gelatina in acqua fredda.

Prendetene 7 g e scioglieteli nella crema al limoncello precedentemente scaldato.

In una ciotola mettete lo yogurt bianco intero.



2 Unite la gelatina sciolta nella crema al limoncello e mescolare bene.



3 Mettete la crema ottenuta nella tortiera da 24 cm.

Fate sciogliere la rimanente gelatina in fogli con il maraschino e unite allo yogurt alle fragole.

Tagliate le fragole a pezzettini.



4 Unire le fragole alla crema alle fragole.



5 Versate delicatamente il composto sul precedente.



6 Metete in frigo 1 ora.

Versate in una padella lo zucchero rimasto, fate caramellare, versarvi i corn flakes e mescolare rapidamente.



7 Fate raffreddare leggermente e versare nello stampo.



8 Rimettere in frigo altre 2 ore.

