

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta fredda yogurt e ricotta

di: **SORAYA**

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **15 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: **+ 4 ORE 30 MINUTI DI RIPOSO**



Torta fredda yogurt e ricotta: una ricetta golosa e semplice al tempo stesso... Perfetta per il clima estivo, vedrete che soddisferà grandi e piccini!

## PER LA BASE

200 g di biscotti secchi  
100 g di burro fuso.

## PER IL RIPIENO

500 g di ricotta  
70 g di zucchero  
2 vasetti di yogurt ai frutti di bosco  
1 vasetto di yogurt alla fragola  
14 g di gelatina in fogli.

## PREPARAZIONE

**1** Nel mixer tritare i biscotti metteteli in una ciotola con il burro e mescolare bene.

Rivestite una tortiera da 24 cm con il composto compattandolo bene e coprendo anche le pareti, mettete in frigo per 30 minuti.

Per la farcia: ammollare la gelatina in acqua fredda per 10 minuti.

Scaldare un poco di yogurt ed aggiungerci la gelatina strizzata facendola sciogliere.

In una ciotola mescolate la ricotta, lo zucchero e lo yogurt.

Versate la farcia sopra la base e mettete in frigo per almeno 4 ore e servite.

