

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta mimosa alle fragole

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER L'IMPASTO

FARINA 320 gr

UOVA 1

YOGURT ALLE FRAGOLE MAGRO vasetto

- 1

OLIO DI SEMI mezzo vasetto -

LATTE 3/4 di vasetto -

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

DOLCIFICANTE 12 gr

PER LA FARCIA

YOGURT ALLA FRAGOLA 500 gr

RICOTTA 250 gr

FRAGOLE 200 gr

GELATINA IN FOGLI 4 gr

RUM cucchiaino - 1

PER DECORARE

FRAGOLE 9-10 -

PREPARAZIONE

- 1 Nel mixer montare l'uovo con il dolcificante finché non diventa spumoso.



- 2 Unite lo yogurt, l'olio, il latte e la farina setacciata con il lievito e mescolare il tutto (se l'impasto sembra un po' duro, diluire con ancora un poco di latte).





3 Trasferite il composto in una tortiera da 22-23 cm imburata ed infarinata.



4 Infornate a 160°C per circa 35/40 minuti quindi fate raffreddare e sformate.



5 Tagliate la calotta, e scavare l'interno della torta, lasciando un bordo intorno di circa mezzo centimetro (mettete da parte l'interno della torta scavato).



6 Tagliare a pezzetti le fragole e metterele ad insaporirsi con il rum.



7 Setacciate la ricotta e mettetela in una ciotola, aggiungete lo yogurt, aggiungete la gelatina precedentemente ammollata in acqua fredda e fatta sciogliere in un paio di cucchiari di acqua e amalgamare bene.



- 8 Togliete parte del composto (che servirà per coprire la torta) aggiungete le fragole al rimanente, mescolare bene e riempire la torta con la farcia.



9 Rimettete la calotta e ricoprite tutta la torta con la rimanente crema.



10 Quindi coprire con l'interno della torta sbriciolato.



11 E decorare con le fragole.

