

TORTA YOGURT GELATO (18cm diametro)

DIFFICOLTÀ: FACILE

INGREDIENTI:

150g biscotti (tipo petit beurre)
80g burro
700g yogurt (meglio se greco)
250g panna
200g frutti di bosco congelati
5-6 cucchiaini di zucchero
Qb frutti di bosco freschi
qb menta fresca

PROCEDIMENTO:

- ✓ In un mixer sbriciolare i biscotti, aggiungere il burro precedentemente fuso e amalgamare il tutto. Versarli sul fondo della tortiera a cerniera (possibilmente da 18cm) e compattare bene il tutto con l'aiuto di un cucchiaio, un batticarne o un bicchiere
- ✓ Montare la panna con 2-3 cucchiaini di zucchero (o più, a dipendenza dei propri gusti)
- ✓ Nel bicchiere del mixer frullare i frutti di bosco congelati (precedentemente scongelati) con 1-2 cucchiaini di zucchero. Aggiungere un cucchiaio abbondante di panna e amalgamare il tutto. Inserirlo in uno stampo tondo da 5-6cm di diametro che funga da cuore per la torta (in alternativa aggiungere anche un po' di yogurt e formare uno strato rosso su tutta la superficie della torta per avere una versione bicolore). Mettere a congelare, ci metterà circa 1 ora (se invece si fa uno strato sulla torta nel giro di 20-30 minuti dovrebbe essere solido)
- ✓ Nel frattempo unire lo yogurt alla panna montata restante, amalgamare bene il tutto facendo movimenti dall'alto al basso. Versare un paio di cucchiaini nella tortiera sopra la crosta di biscotti e mettere nel congelatore. Mettere invece la crema in frigorifero in attesa del prossimo passo
- ✓ Togliere entrambi dal congelatore, con l'aiuto di un coltellino togliere il disco ai frutti di bosco dalla sua forma e adagiarlo al centro della torta. Coprire il tutto con la crema allo yogurt restante, livellare per bene la superficie e mettere in congelatore per un paio di ore (deve essere congelato)
- ✓ Sformare la torta, eventualmente scaldando un po' i bordi con un canovaccio, adagiarla sul piatto da portata. Con l'aiuto di un coltellino incidere sulla superficie una sorta di luna per delineare dove mettere la decorazione di frutti di bosco. Decorare a piacere e finire con qualche fogliolina di menta
- ✓ La torta è migliore se servita una mezz'ora (anche ora a dipendenza di quanto congelata) dopo averla tolta dal congelatore.

NOTE:

La versione a due strati (quindi senza cuore rosso) è più semplice a livello di tempi. Sostituire la frutta congelata con dello yogurt ai frutti di bosco.

TEMPI:

Preparazione: 15 minuti, riposo 3-4 ore

CHI LA MANGIA?

GLUTENFREE, VEGETARIANO