



torta fredda allo yogurt monoporzione di rossana



## Ingredienti

### Per la base:

100g di biscotti McVitie's Digestives al Cioccolato al Latte  
60g di burro

### Per la crema:

125g di yogurt greco alla vaniglia 0% grassi  
65ml di panna (tenuta in frigo almeno 2 ore)  
4g di colla di pesce

### Per il topping:

codette colorate  
scaglie di cioccolato  
zucchero a velo  
colorante alimentare verde

## Preparazione

### Per la base:

Mettete i biscotti in frigo poiché hanno un lato ricoperto di cioccolato, poi frullateli grossolanamente e mischiate con il burro precedentemente sciolto sul fuoco.

Rivestite gli stampi con carta forno oppure imburrate leggermente e mettete il composto di biscotti a



ricoprire il fondo, schiacciando e compattandoli sul fondo dello stampo e mettete in frigo (si solidificherà il burro e quindi la base sarà come un biscotto).

### Per la crema:

Mettete un cucchiaio di yogurt con un cucchiaio di latte a scaldare sul fuoco, spegnete.

Aggiungete la colla di pesce ben strizzata che avrete precedentemente fatto ammollare 10 minuti in acqua fredda.

Girate bene, per evitare che si formino grumi.

Montate bene la panna e aggiungete lo yogurt e il composto con la gelatina mischiando bene, dal basso verso l'alto per non far smontare la panna.

Versate la crema ottenuta negli stampi sulla base di biscotto e mettete in frigo almeno 3 ore.

Decorate come meglio vi piace con granella, codette, frutta fresca oppure come ho fatto io mischiando 4-5 cucchiaini di zucchero a velo, 2 cucchiaini di acqua e 4-5 gocce di colorante alimentare verde.

Otterrete una glassa abbastanza liquida, versatela sul dolcetto e tenete in freezer per 5 minuti.

[http://blog.giallozafferano.it/ricettedirossana/torta-fredda-allo-yogurt-monoporzione-ricetta-senza-cottura](http://blog.giallozafferano.it/ricettedirossana/torta-fredda-allo-yogurt-monoporzione-ricetta-senza-cottura/)  
/