



## Ingredienti

### Per la base:

200g di biscotti McVitie's Original Digestive

1 cucchiaio di miele

100g di burro

### Per la crema:

250ml di panna fresca da montare

2 vasetti di yogurt ai mirtilli (o il gusto che preferite)

6g di colla di pesce in fogli

## Preparazione

### Per la base:

Per prima cosa, usando il mixer, tritate i biscotti.

Quando i biscotti saranno tutti sbriciolati aggiungiamo il burro liquido e freddo ed un cucchiaio di miele.

Amalgamate il tutto e create una base con il biscotto nella pirofila foderata di carta da forno.

### Per la crema:

Nel frattempo mettete i fogli della colla di pesce a bagno dentro l'acqua fredda.

In una terrina montate la panna, usando delle fruste elettriche.

Quando la colla di pesce si sarà ammorbidita, strizzatela bene dall'acqua e mettetela a sciogliere in un pentolino con un po' di latte.



## torta fredda con yogurt ai mirtilli di elisa e claudia

Quando si sarà sciolta versate il tutto dentro la panna montata.

Aggiungete lo yogurt ed amalgamate bene il tutto.

Versate sopra la base di biscotto, la crema di panna e yogurt che avete preparato e lasciatela riposare in frigo per un paio d'ore.

<http://blog.giallozafferano.it/sorelleincucina/torta-fredda-con-yogurt-ai-mirtilli/>