



mini tortine fredde allo yogurt e miele di eleonora



Ingredienti

Per la base:

75g di biscotti McVitie's Original Digestive

1 cucchiaino di zucchero di canna

40g di burro

Per la crema allo yogurt:

250g di yogurt al miele

1 cucchiaio di latte fresco

6g di colla di pesce

100g di panna fresca da montare

Per la finitura:

Miele d'acacia

Foglioline di menta fresca

Preparazione

Preparare la base delle mini tortine: in un pentolino far sciogliere senza portare a bollire il burro. Iniziare col mettere in un mixer i biscotti McVitie's Original Digestive e lo zucchero di canna. Azionare il robot e tritate il tutto fino ad ottenere un composto sabbioso.



mini tortine fredde allo yogurt e miele di eleonora

Aggiungere il burro sciolto al composto e azionare il mixer ancora per qualche minuto.

Trasferire il composto in una ciotola e mischiare ancora con un cucchiaio.

Quindi prendere lo stampo da muffin in silicone e riempire con il composto di biscotti e burro e pressare molto bene con il dorso del cucchiaino.

Mettere in frigorifero per almeno mezz'ora così da far rassodare bene il composto.

Nel frattempo preparare la crema di yogurt.

Mettere in ammollo la colla di pesce per 10min. in acqua fredda.

Versare lo yogurt in una ciotola e lasciar da parte (se non trovate lo yogurt di miele, potete utilizzare lo yogurt bianco al naturale e aggiungere dei cucchiaini di miele per dolcificarlo). Frustare bene così da amalgamare il tutto.

In un pentolino, scaldare il latte con un cucchiaio di yogurt, aggiungere la colla di pesce che avete precedentemente strizzato e fatela sciogliere completamente.

Aggiungerla al restante yogurt e mischiare molto bene con la frusta, poi lasciarla da parte.

Montare a neve la panna fresca e incorporatela allo yogurt.

Quindi estrarre dal frigorifero lo stampo dei muffin con le basi che ormai saranno ben rassodate e aiutandovi con un sac à poche riempire lo stampo con la crema di yogurt, arrivando fino al margine.

Sbattere lo stampo così da far uscire eventuali bolle d'aria, mettere per mezz'ora in frigorifero e poi successivamente in freezer per almeno due ore, questo eviterà di far fuoriuscire la crema mentre lo si pone in freezer.

Estrarre dal freezer mezz'ora prima di servire il dolce, sformare le mini tortine dallo stampo, decorare con il miele d'acacia e una fogliolina di menta. Ponete il tutto in frigorifero fino al momento di servire.

<http://blog.giallozafferano.it/lericettedielenuar/mini-tortine-fredde-yogurt-miele/>