



torta fredda allo yogurt ai frutti di bosco di luigia



## **Ingredienti**

1 confezione di biscotti McVitie's Digestive alla Frutta

100g di burro

250ml di panna fresca

250ml di yogurt ai frutti di bosco

2 fogli di gelatina

2 cucchiaini di zucchero a velo

Per la gelée di fragole:

300g di fragole

2 cucchiaini colmi di fecola di patate o di amido di mais

1 foglio di gelatina

Succo di mezzo limone

40g di zucchero a velo

## **Preparazione**

Fare sciogliere il burro a dadini a bagnomaria.

Tritare i biscotti McVitie's Digestive alla Frutta in un mixer fino a sbriciolarli del tutto. Unire in una terrina i biscotti McVitie's



## torta fredda allo yogurt ai frutti di bosco di luigia

Digestive alla Frutta con il burro.

Trasferire il composto mescolato in una teglia del diametro di 23 cm apribile foderata con carta forno e livellare bene con l'aiuto di un cucchiaio e le mani. Mettere la teglia in frigo.

Mettere in ammollo i fogli di gelatina in acqua fredda, strizzarla e farla sciogliere in un pentolino con 3 cucchiai di panna e far raffreddare.

Montare la panna fredda con lo yogurt, lo zucchero a velo e la panna con la gelatina a neve ben ferma.

Tirare dal frigo la teglia con i biscotti e aggiungere la crema appianando delicatamente con un cucchiaio e far raffreddare in frigo almeno per 3 ore.

Frullare con un frullatore a immersione le fragole, con la fecola di patate, lo zucchero e il succo di limone.

Far cuocere a fiamma bassa in un pentolino fino a quando la salsa risulterà più densa.

Togliere dal fuoco la salsa e aggiungere il foglio di gelatina precedentemente tenuto ammollo per 10 minuti in acqua fredda e strizzato, mescolare e lasciare raffreddare in un piatto.

Quando sarà fredda versare la gelée di fragole sulla torta e metterla in frigo (più la torta starà in frigo più si addenserà). Se volete potete arricchire la torta sopra decorandola o con dei pezzetti fragole o con dei frutti di bosco.

<http://blog.giallozafferano.it/cucinarconamor/torta-fredda-allo-yogurt-ai-frutti-bosco/>