



# Torta con crema di yogurt

di Cristina Orlandi



Un dessert profumato e colorato che si prepara in poche mosse e non richiede cottura. Perfetto per andare incontro all'estate!

## INGREDIENTI

per la base:

- > 280 g di biscotti secchi
- > 150 g di burro
- > 2 cucchiai di zucchero di canna

per la crema di yogurt:

- > 700 g di yogurt bianco
- > 300 g di panna fresca
- > 50 ml di latte
- > 80 g di zucchero a velo
- > 12 g di gelatina in fogli

per la gelatina di fragole:

- > 200 g di fragole
- > 60 g di zucchero
- > 2 fogli di colla di pesce

## PREPARAZIONE

**Per la base:** Unire il burro sciolto ai biscotti tritati e allo zucchero. Imburcare uno stampo a cerniera circolare di 24 cm, adagiando carta da forno sul fondo, sui cui livellare il composto di biscotti e burro, e far solidificare in frigo. **Per la crema:** Ammorbidire i fogli di gelatina in acqua per 5 min. Riscaldare il latte e sciogliere per un minuto i fogli ben strizzati. Montare la panna e mescolarla

a yogurt, zucchero e latte. Versare tutto nello stampo. Lasciare in frigo per 3 ore. **Per la gelatina:** Cuocere le fragole a pezzi con lo zucchero per 10 min., poi frullare. Unire i 2 fogli strizzati di gelatina (già ammorbarditi in acqua fredda), mescolare e versare la gelatina sulla torta. Riporre in frigo per almeno un'ora. Decorare con fragole e foglie di menta.