

# Torta fredda allo yogurt

La **torta fredda allo yogurt** è un dolce molto semplice da preparare, che non richiede cottura, ed è quindi molto indicata nei mesi più caldi dell'anno, soprattutto in estate.

La **torta fredda allo yogurt** si può preparare con yogurt di qualsiasi gusto. Noi qui abbiamo utilizzato quello alla fragola, ma è ottima con qualsiasi gusto di frutta o anche gusti più particolari come lo yogurt al caffè. Per una vera squisitezza mescolate metà yogurt alla frutta con metà alla vaniglia.

## INFORMAZIONI

- **12** persone
- **220Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **4 ore**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

- 200 g di biscotti frollini tipo Granturinese
- 100 g di burro
- 1 kg di yogurt alla fragola
- 25 g di zucchero a velo
- 4 fogli di gelatina alimentare
- 30 g di cioccolato fondente

## PREPARAZIONE

- Tritare molto finemente i biscotti in un robot da cucina.
- Mettere in una ciotola il burro, fallo ben ammorbidire lavorandolo con una forchetta ed unirvi i biscotti tritati, mescolando bene per creare un impasto ben amalgamato.
- Mettere in una tortiera apribile di 24-26 cm di diametro un foglio di carta da forno sul fondo, tagliandolo di misura, ed una striscia lungo i bordi, in modo da foderarlo.
- Mettere sul fondo della tortiera l'impasto di burro e biscotti e compattare molto accuratamente aiutandosi con un batticarne. Mettere in frigorifero.
- Mescolare lo yogurt con lo zucchero a velo setacciato.
- Mettere a mollo in acqua fredda i fogli di gelatina per 10 minuti. Strizzarli e metterli in un pentolino assieme ad un cucchiaio d'acqua.
- Portare il pentolino sul fuoco più piccolo del fornello, accendere e far sciogliere la gelatina mescolando con un cucchiaio di legno e togliendo di tanto in tanto il pentolino dal fuoco per evitare che la gelatina si scaldi troppo.
- Appena si sarà sciolta e sarà ben omogenea mescolarla allo yogurt e mescolare accuratamente.
- Mettere lo yogurt nella tortiera sopra lo strato di biscotto e riporre in frigorifero per almeno 3 ore.
- Trascorso il tempo indicato aprire lo stampo a cerniera, eliminare la striscia di carta da forno messa lungo il bordo molto delicatamente, quindi disporre la torta in un piatto. Io solitamente il foglio di carta da forno messo sotto lo lascio.
- Mettere il cioccolato in un pentolino e scioglierlo su fuoco molto molto basso, quindi aiutandosi con un cucchiaio di legno colarlo a filo sul dolce per decorarlo.
- Mantenerlo in frigorifero fino al momento di servirlo.

## STAGIONE

Giugno, luglio, agosto, settembre

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

### I consigli di Barbara

Questo dolce è tipicamente estivo, perché è molto fresco e non richiede nella preparazione di accendere il forno, ma è ottimo tutto l'anno.



### VARIANTE VEGETARIANA

Utilizzare una gelatina di origine vegetale.