

Ingredienti

Per la base:

100g di biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte

60g di burro

Per la crema:

125g di yogurt greco alla vaniglia 0% grassi

65ml di panna (tenuta in frigo almeno 2 ore)

4g di colla di pesce

Per il topping:

codette colorate

scaglie di cioccolato

zucchero a velo

colorante alimentare verde

Preparazione

Per la base:

Mettete i biscotti in frigo poiché hanno un lato ricoperto di cioccolato, poi frullateli grossolanamente e mischiate con il burro precedentemente sciolto sul fuoco.

Rivestite gli stampi con carta forno oppure imburrate leggermente e mettete il composto di biscotti a ricoprire il fondo,

schiacciando e compattandoli sul fondo dello stampo e mettete in frigo (si solidificherà il burro e quindi la base sarà come un biscotto).

Per la crema:

Mettete un cucchiaio di yogurt con un cucchiaio di latte a scaldare sul fuoco, spegnete.

Aggiungete la colla di pesce ben strizzata che avrete precedentemente fatto ammollare 10 minuti in acqua fredda.

Girate bene, per evitare che si formino grumi.

Montate bene la panna e aggiungete lo yogurt e il composto con la gelatina mischiando bene, dal basso verso l'alto per non far smontare la panna.

Versate la crema ottenuta negli stampi sulla base di biscotto e mettete in frigo almeno 3 ore.

Decorate come meglio vi piace con granella, codette, frutta fresca oppure come ho fatto io mischiando 4-5 cucchiaini di zucchero a velo, 2 cucchiaini di acqua e 4-5 gocce di colorante alimentare verde.

Otterrete una glassa abbastanza liquida, versatela sul dolcetto e tenete in freezer per 5 minuti.

http://blog.giallozafferano.it/ricettedirossana/torta-fredda-allo-yogurt-monoporzione-ricetta-senza-cottura/