

Ingredienti

1 confezione di biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta

100g di burro

250ml di panna fresca

250ml di yogurt ai frutti di bosco

2 fogli di gelatina

2 cucchiai di zucchero a velo

Per la gelèe 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 Digestives alla Frutta in un mixer fino a sbriciolarli del tutto. Unire in una terrina i biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta con il burro.

Trasferire il composto mescolato in una teglia del diamatro 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 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 gelèe 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/