

Ingredienti

Per la base:

250g di biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta

150g di burro

Per la crema:

½ l di panna fresca

1 vasetto di yogurt magro (va bene anche quello alla frutta)

3 cucchiai di zucchero a velo

1 vaschetta di fragole per guarnizione

1 bustina di stabilizzante per la panna

Preparazione

Per la base:

per la preparazione della torta occorre triturare finemente i biscotti e aggiungere del burro fuso, preparato in precedenza a bagnomaria; disporre il composto in una teglia da forno e conservare in frigorifero per circa mezz’ora.

Per la crema:

A parte montare la panna con lo zucchero a velo e con l’aggiunta della bustina di stabilizzante per la panna (indispensabile per mantenere la panna più densa e compatta) e aggiungere il vasetto di yogurt, mescolando delicatamente, dall’alto verso il basso, con uno sbattitore o un frustino manuale.

Disporre il composto ottenuto sulla base del biscotto preparata prima e conservare in frigorifero per almeno tre ore e al

termine si può guarnire la torta con le fragole tagliate a spicchi e decorare a proprio piacimento.

Al posto delle fragole si può utilizzare qualsiasi tipo di frutta fresca di stagione oppure dello sciroppo, cioccolato liquido o a scaglie, in base ai propri gusti e alla propria fantasia.

Nel centro della torta ho aggiunto altri pezzetti di fragole sparse e nella parte superiore un’altra spruzzata di zucchero a velo.

http://cactuscheacquisti.over-blog.it/article-ricetta-torta-panna-e-yogurt-con-le-digestive-mcvitie-s-116160335.html