Ingredienti

200g di McVitie’s Digestives alla Frutta

70g di burro

Per la crema allo yogurt:

240g di yogurt bianco (non magro)

160 ml di panna per dolci

Decorazione mini yogurt cake agli agrumi:

1 fetta di limone

2 cucchiai di marmellata di limone

Topping al cioccolato

Decorazione mini yogurt cake alle pesche:

1 pesca sciroppata

1 manciata di mandorle tostate e tritate

Decorazione mini yogurt cake al doppio strato:

1 tazzina di crema pasticcera al cioccolato

1 manciata di mandorle tostate e tritate

Topping al cioccolato

Crema pasticciera al cioccolato:

500 ml di latte

Stecca di cannella

6 rossi d’uovo

50g di farina 00

150g di zucchero

200g di cioccolato fondente

Preparazione

Preparazione

crema pasticciera al cioccolato:

Mettere da parte un bicchiere di latte togliendolo dai 500 ml previsti.

Sbattere molto bene con il frullatore i rossi con lo zucchero, poi unire la farina precedentemente setacciata, un cucchiaio alla volta ed il bicchiere di latte messo da parte, per amalgamare bene il tutto ed evitare la formazione di grumi.

Mettere a riscaldare sul fuoco il latte in una casseruola, aggiungendo la cannella. Appena sarà caldo versare a filo, lentamente, tutto il vostro composto, girando continuamente. Portare ad ebollizione e spegnere subito il fuoco.

Spezzettare ora il cioccolato e mettetelo nella crema ancora calda, girare con una frusta da cucina o cucchiaio di legno fin quando si sarà completamente sciolto al contatto della crema ancora calda.

Fatela completamente raffreddare prima di usarla per la vostra yogurt cake.

Preparazione

base yogurt cake:

Frullare i biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta in un mixer, aggiungere il burro fuso e continuare a frullare fin quando avrete un composto omogeneo.

Ricoprire ora il fondo dei vostri stampini con i biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta sbriciolati, aiutandovi con il dorso di un cucchiaio per livellare la base.

Far riposare in freezer per almeno 15 minuti. Nel frattempo montare la panna con l’aiuto delle fruste elettriche.

Incorporare adesso lo yogurt delicatamente, usando una spatola e facendo movimenti dal basso verso l’alto per evitare che la panna si smonti.

Decorazione yogurt cake agli agrumi:

Sistemare la crema di yogurt e panna nello stampino e con un cucchiaio aiutatevi per livellarla.

Rimettere in frigo per almeno 2 ore e poi, trascorso il tempo necessario, sistemare un cucchiaio di marmellata di limone sulla superficie (lasciate la marmellata a temperatura ambiente così sarà più facile spalmarla, altrimenti potete scaldarla un attimo sul fuoco e ovviamente farla raffreddare un pò prima di sistemarla altrimenti lo yogurt si scioglie).
Sistemare sopra alla marmellata una fetta di limone e poi decorare con il topping al cioccolato. Servire subito oppure rimettete in frigo.

Decorazione yogurt cake alle pesche:

Sistemare la crema di yogurt e panna nello stampino e con un cucchiaio aiutatevi per livellarla.
Rimettere in frigo per almeno 2 ore e poi, trascorso il tempo necessario, spolverare la superficie con una manciata di mandorle precedentemente tostate e tritate.
Prendere una pesca sciroppata e sistematela sulle mandorle. Servire subito oppure rimettete in frigo.
Decorazione yogurt cake al doppio strato:
Far un primo strato di crema di yogurt e panna nello stampino, poi far uno strato di crema pasticcera al cioccolato e, per finire, ancora crema di yogurt e panna e con un cucchiaio aiutatevi per livellarla.
Rimettere in frigo per almeno 2 ore e poi, trascorso il tempo necessario, decorare con il topping al cioccolato e poi con una manciata di mandorle tostate e tritate. Servire subito oppure rimettete in frigo.

http://ilfavolosomondodigabryjolie.blogspot.it/2014/07/tris-di-mini-yogurt-cake.html