

Ingredienti

Per la base:

250g di Biscotti Mc Vitie’s Original Digestive

100 g di burro

Per la crema:

250g di crema di formaggio spalmabile

125g di yogurt bianco dolce

90g di zucchero a velo

100ml di panna montata

3 fogli di gelatina

Per la gelatina di fragole:

2 fogli di gelatina

250g di fragole

100g di zucchero semolato

Inoltre 2 vaschette di fragole per rifinire la torta

Preparazione

Tritare i biscotti nel mixer, far sciogliere il burro nel microonde o a bagnomaria e unire i due ingredienti.

Mescolare e versare il composto in una tortiera apribile preventivamente foderata con la carta forno.

Per la gelatina di fragole: sciacquare le fragole e asciugarle, poi tagliarle a pezzetti e mischiarle allo zucchero. Lasciarle macerare per un paio d'ore, poi passarle nel mixer e filtrare la polpa. Scaldare un pò del succo di fragole ottenuto e sciogliervi i due fogli di gelatina già strizzata. Unire il succo con la gelatina al rimanente succo, mescolare e lasciarlo raffreddare in frigo.

Per la crema: ammorbidire i tre fogli di gelatina rimasti, in un pò di acqua fredda per 5 minuti. Dal totale della panna, prelevarne meno della metà e scaldarla, poi aggiungere i tre fogli di gelatina già strizzata, mescolare fino a completo scioglimento. Montare la panna rimasta. In una ciotola mettere il formaggio spalmabile, lo zucchero a velo, lo yogurt, l'aroma vaniglia e la panna con la gelatina. Amalgamare il tutto e poi incorporare la panna montata.

Con l'aiuto di una spatola, stendere la crema di formaggio sulla base di biscotti. Porre in frigo la torta e farla solidificare per un paio d'ore.

Sciacquare e asciugare le altre fragole, tagliarle a fette e a pezzetti e ricoprire la torta lungo il bordo.

Tagliuzzare la gelatina alle fragole e distribuirla sulla torta.

Aggiungere altre fragole a pezzetti e qualcuna intera.

Porre in frigo fino al momento di servire.

https://blog.giallozafferano.it/myrossofragola/torta-fragolosa/