

Ingredienti:

BASE:

150g biscotti McVitie’s Original Digestives

60 g burro fuso

CREMA:

125 g formaggio spalmabile senza lattosio

125 g yogurt bianco intero senza lattosio

200 g panna senza lattosio

8 g gelatina in fogli

Un cucchiaino di aroma vaniglia

GELATINA:

100g frutti di bosco

30 g zucchero di canna

Qualche goccia di succo di limone

3 g colla di pesce

COPERTURA:

Spray velluto

Lamponi e mirtilli

Preparazione

Tritare i biscotti nel frullatore e mescolarli con il burro fuso. Mettere il composto sui piattini e compattarlo con un cucchiaio in modo da creare un fondo croccante e uniforme.

Mentre le basi riposano in frigorifero, preparare la crema: in una ciotola con acqua fredda ammollare i fogli di gelatina per circa 10 minuti. Prendere 50 g di panna dalla dose totale e metterla a scaldare in un pentolino, ci vorrà qualche secondo.

Quando la gelatina si sarà ammorbidita, strizzarla e scioglierla nella panna calda a fuoco spento mescolando con una frusta. Lasciare raffreddare qualche minuto.

In una ciotola versare lo yogurt il formaggio spalmabile e lo zucchero a velo. Montare con le fruste elettriche per amalgamare il tutto e aromatizzare con la vaniglia.

Per la gelée frullare i frutti di bosco con lo zucchero e il limone, con un frullatore ad immersione. Nel frattempo mettere a bagno la colla di pesce: scaldare due cucchiai di purea di frutta e scioglieteci dentro la colla di pesce, poi amalgamare con il resto della purea mescolando bene.

Assemblare il tutto in questo modo: prendere uno stampo in silicone e mettere dentro uno strato di crema, aggiungere della gelatina nel mezzo e ricoprire il tutto con altra crema.

Mettiaro in congelatore per un paio di giorni. Sformare, spruzzare lo spray velluto e adagiare la crema sulla base di biscotti. Completare con la frutta fresca.

https://www.instagram.com/mamma_pasticchef/