

Ingredienti

per 15 tartellette:

150g di biscotti McVitie’s Original Digestive

2 cucchiai di zucchero di canna

80g di burro.

Per la crema allo yogurt:

250g di yogurt al miele o yogurt bianco naturale

1 cucchiaio di latte fresco

6g di colla di pesce

100g di panna fresca da montare

Per la finitura:

Confettura di lamponi

20g di cioccolato bianco in scaglie

foglioline di menta

Preparazione

Far sciogliere in un pentolino il burro senza portare a bollore.

Mettere in un mixer i biscotti McVitie’s Original Digestives e lo zucchero di canna e tritare il tutto fino ad ottenere un composto sabbioso.

Aggiungere al composto il burro sciolto e azionare il mixer ancora per qualche minuto, poi trasferire il composto in una

ciotola e

continuare a mischiare.

Quindi prendere lo stampo delle tartelette e, aiutandosi con un cucchiaino, disporre il composto sul fondo premendo bene per renderlo

compatto, creare successivamente anche il bordo, così da avere una mini crostata.

Aiutandosi con una spatola, togliere il composto in eccesso e livellare le crostatine.

Mettere in freezer per mezz'oretta.

Nel frattempo preparare la crema di yogurt: mettere in ammollo la colla di pesce per 10 minuti in acqua fredda.

Versare in una ciotola lo yogurt al miele (o in alternativa lo yogurt bianco mescolato bene con alcuni cucchiaini di miele) e lasciare da parte.

In un pentolino scaldare il latte con un cucchiaio di yogurt e poi aggiungere la colla di pesce, precedentemente strizzata, e farla sciogliere

completamente; poi aggiungere il tutto al restante yogurt e mischiare molto bene con la frusta.

Montare a neve la panna fresca e incorporarla allo yogurt.

Quindi estrarre dal freezer le tartelette e aiutandosi con un sac à poche riempire ogni singola crostatina con la crema di yogurt,

arrivando fino al bordo.

Mettere le crostatine in frigorifero a rassodarsi fino all'utilizzo.

Prima di servire le tartelette, decorarle con un cucchiaino di confettura di lamponi, precedentemente passata al setaccio per renderala più

setosa, delle scaglie di cioccolato bianco e delle foglioline di menta fresca.

http://blog.giallozafferano.it/lericettedielenuar/tartellette-crema-yogurt-lamponi/