

Ingredienti

Per la base:

400g di biscotti McVitie’s Original Digestive

170g di burro

Per la crema:

1kg di yogurt alla fragola

80g di zucchero a velo

30g d’acqua

40g di zucchero semolato

2 cucchiai di succo di limone

12 g di colla di pesce

Per il topping:

350g di fragole

150g di zucchero semolato

200ml d’acqua

2 cucchiai di succo di limone

10g di colla di pesce

kiwi

Preparazione

Per la base:

Tritate finemente i biscotti e amalgamateli con il burro sciolto freddo.

Compattateli sul fondo del cerchio mobile (io ho utilizzato uno stampo a cerniera di 26 cm di diametro senza fondo appoggiato su un piatto per pizza) e mettete in frigo per almeno un'ora.

Per la crema:

In un pentolino preparate uno sciroppo con l'acqua, lo zucchero e il succo di limone.

Fate bollire per 3 minuti e aggiungete la colla di pesce, precedentemente ammollata; lasciate intiepidire, ma non indurire.

Aggiungete allo yogurt lo zucchero a velo e unite la gelatina; amalgamate bene i due composti, versate sulla base di biscotti e rimettete in frigo.

Per il topper:

Cuocete le fragole con lo zucchero, il ducco di limone e l'acqua e fatele cuocere per 5 minuti.

Frullatele, passatele nel colino e unite la colla di pesce precedentemente ammollata.

Sciogliete la colla di pesce nella purea bollente, lasciate raffreddare e versate sulla crema allo yogurt.

Rimettete in frigo per almeno 2 ore e prima di servire decorate con fragole intere e kiwi a fette.

http://dolciperpassionesalatiperamore.blogspot.it/2013/04/torta-allo-yogurt-con-copertura-di.html