

Ingredienti

Per la base:

150g di biscotti McVitie’s Original Digestive

75g di burro

1 cucchiaio di miele

Per la crema:

490g di yogurt bianco dolce

210g di panna fresca da montare

8g di colla di pesce

1 cucchiaio di limoncello (se piace)

Per il topping:

1 bustina di gelatina per dolci

100g di zucchero semolato

80ml di succo di limone

170ml di acqua

Colorante alimentare giallo q.b.

Preparazione

Per la base:

Sbriciolare finemente i biscotti McVitie’s Original Digestives in un mixer e metterli in una ciotola.

Versarvi sopra il burro fuso (fatto raffreddare) e il miele, mescolare bene fino ad ottenere una consistenza sabbiosa.

Versare in una tortiera dal cerchio apribile precedentemente ricoperta di carta da forno (oltre al fondo anche i bordi, aiutarsi con un pò d'acqua per fare aderire meglio la carta) e livellare bene con il dorso di un cucchiaio.

Mettere in frigorifero per almeno 30 minuti.

Per la crema :

Mettere i fogli di colla di pesce in ammollo in acqua fredda per 10 minuti circa.

In una ciotola mettere lo yogurt, il latte e i due cucchiai di limoncello (potete anche non metterlo) e mescolare bene.

Mettere in un pentolino 50 ml di panna e farla scaldare, strizzare la colla di pesce e aggiungerla assicurandosi che si sciolga completamente.

Montare la restante panna e unire al composto di yogurt e limoncello mescolando delicatamente dal basso verso l'alto.

Unire infine la panna tiepida (con la colla di pesce ormai sciolta) e dare un'ultima mescolata.

Versare nella tortiera con il fondo di biscotti e mettere a riposare in frigo almeno 1 ora prima di ricoprire con la gelatina (dovrà essere solidificata altrimenti si mescolerebbero i due strati).

Per il topping:

In una ciotola mescolare l'acqua al succo di limone e aggiungere il colorante alimentare.

Mettere in un pentolino la bustina di gelatina per dolci con 4 cucchiai di zucchero (seguire le istruzioni) e versarvi sopra i liquidi mescolando delicatamente.

Portare a bollore e far bollire per 1 minuto a fiamma bassa.

Togliere dal fuoco e lasciare intiepidire per qualche minuto.

Prendere la torta e versarvi sopra la gelatina (giallissima!!).

Mettere in frigo per almeno 5-6 ore prima di mangiarla.

http://www.grembiule-presine.com/2012/06/torta-fredda-allo-yogurt-e-limone.html