

Ingredienti

Per la base:

200g di biscotti McVitie’s Original Digestive

125g di burro

50 g mandorle

Per la crema:

1 confezione di preparato per budino al cioccolato (8 porzioni)

1 l di latte

200g zucchero

1 bustina vanillina

5 fogli di colla di pesce

250 g di yogurt greco

Per il topping:

scaglie di cioccolato qb

Preparazione

Tritate i biscotti con le mandorle e miscelateli al burro fuso, sarà la base biscottata.

Versatela sul fondo della teglia imburrata.

Preparate il budino seguendo le indicazioni sulla confezione, con il latte lo zucchero e la vanillina, appena tiepido aggiungete lo yogurt e amalgamate bene.

Mettete a mollo la gelatina in una tazza di acqua fredda e dopo circa 10 minuti, strizzatela e incorporatela al budino.

Versate il composto sulla base biscottata e ponete in frigo a raffreddare per almeno un’ora.

Quando si sarà solidificata sarà pronta per il decoro, con cioccolato a scaglie.

http://lacucinadinonnapapera.blogspot.it/2012/12/torta-fredda-al-budino.html