

Ingredienti

per la base:

250g di biscotti McVitie’s Original Digestive

100g di burro

per la crema:

250g di yogurt

30g di zucchero a velo vanigliato

250ml di panna da montare

Preparazione

per la base:

Tritare i biscotti con un mixer.

Sciogliere il burro in un pentolino antiaderente, aggiungerlo ai biscotti e mescolare.

Foderare uno stampo da 22cm (meglio se a cerniera) con la carta forno e stendere il composto aiutandosi con un cucchiaio fino a farlo diventare una superficie compatta.

Mettere in frigo a raffreddare per 20 minuti circa.

per la crema:

Nel frattempo, montare la panna e unire lentamente i vasetti di yogurt al gusto che preferite e lo zucchero a velo vanigliato.

Mescolare fino ad avere una crema allo yogurt vellutata.

Versare la crema allo yogurt sulla base dei biscotti e stenderla con una spatola cercando di avere una superficie liscia.

Mettere la torta allo yogurt in frigo per almeno 4 ore.

Prima di servire la torta fredda allo yogurt sollevarla dalla carta forno e poggiarla su un piatto da portata, quindi guarnirla con le fragole o cioccolata a secondo del gusto dello yogurt scelto.

http://nailartpassopasso.blogspot.it/2013/02/torta-fredda-allo-yogurt-con-mcvities.html