Ingredienti

1 vasetto di yogurt bianco intero

200ml di panna da montare

250g di biscotti McVitie’s Original Digestive

50g di zucchero a velo

1/2 tazzina di liquore dolce

100g di burro

5 fragole

Preparazione

Dopo aver ridotto in polvere i biscotti McVitie’s Original Digestive, metteteli in una ciotola e aggiungete il burro che avrete precedentemente sciolto e il liquore dolce.

Amalgamate bene gli ingredienti e disponete il composto sul fondo imburrato di uno stampo a cerniera pressando bene in modo da formare una base molto compatta.

Tagliate tre fragole a fettine e spargete le fettine sulla base di biscotti McVitie’s Original Digestive. Montate la panna in modo che risulti ben soda, aggiungete un po’ per volta lo zucchero a velo e lo yogurt e mescolate delicatamente finché gli ingredienti non si sono bene incorporati tra di loro.

A questo punto versate la crema sul fondo di biscotti McVitie’s Original Digestive, burro e liquore.

Dopo aver disposto uniformemente il vostro composto di yogurt, fate a pezzetti le 2 fragole rimanenti, mettetele in una ciotola e unite un cucchiaino di acqua tiepida e a un pizzico di zucchero. Schiacciate grossolanamente le fragole in modo da formare un composto che userete per decorare la torta.

Lasciate riposare la torta allo yogurt in frigo per almeno 3 ore.

Trascorso il tempo necessario aprite la cerniera ed impiattate il vostro dolce.

Volendo si può coprire la superficie della torta con della marmellata, anche se può risultare leggermente pesante ai più.

http://www.dimmicosacerchi.it/forum/blogs/rinuccio-63113/1308-nuove-ricette-compagnia-di-mcvities.html