

Ingredienti

Per la base:

200g di biscotti McVitie’s Original Digestive

1 cucchiaio di miele

100g di burro

Per la crema:

250ml di panna fresca da montare

2 vasetti di yogurt ai mirtilli (o il gusto che preferite)

6g di colla di pesce in fogli

Preparazione

Per la base:

Per prima cosa, usando il mixer, tritate i biscotti.

Quando i biscotti saranno tutti sbriciolati aggiungiamo il burro liquido e freddo ed un cucchiaio di miele.

Amalgamate il tutto e create una base con il biscotto nella pirofila foderata di carta da forno.

Per la crema:

Nel frattempo mettete i fogli della colla di pesce a bagno dentro l’acqua fredda.

In una terrina montate la panna, usando delle fruste elettriche.

Quando la colla di pesce si sarà ammorbidita, strizzatela bene dall’acqua e mettetela a sciogliere in un pentolino con un po’ di latte.

Quando si sarà sciolta versate il tutto dentro la panna montata.

Aggiungete lo yogurt ed amalgamate bene il tutto.

Versate sopra la base di biscotto, la crema di panna e yogurt che avete preparato e lasciatela riposare in frigo per un paio d’ore.

http://blog.giallozafferano.it/sorelleincucina/torta-fredda-con-yogurt-ai-mirtilli/