

Ingredienti

Per la base:

200g di biscotti McVitie’s Original Digestive

100g di burro

Per la crema:

500g di yogurt alla vaniglia

5 fogli di colla di pesce (da 2g l’uno)

Per il topping:

glassa al cioccolato

riccioli di cioccolato

Preparazione

Per la base:

Sbriciolare per bene i biscotti riducendoli in finissime briciole, unire poi il burro fuso, mescolare bene per amalgamare i due ingredienti.

Foderare la tortiera di 20 cm di diametro con la carta da forno, versare la base di biscotto, livellarla e schiacciarla bene con il dorso di un cucchiaio e metterla in frigo a riposare per mezz’ora.

Per la crema:

Mettere a bagno la colla di pesce dieci minuti in acqua fredda, strizzarla e unirla in un pentolino con 3 cucchiai d’acqua fredda e farla sciogliere sul fuoco.

Intiepidire rapidamente lo yogurt sul fuoco e poi aggiungere la colla di pesce e mescolare molto bene.

Bisogna scaldare un po' lo yogurt, altrimenti il contrasto col caldo della gelatina farebbe venire i grumi.

Versare il liquido sopra la base di biscotto e lasciarla riposare in frigo per 4 ore.

Per il topper:

Una volta rassodata, io l'ho decorata con della glassa al cioccolato e dei riccioli di cioccolato.

Ottima con qualsiasi tipo di yogurt.

http://hakuna-matata-rainbow.blogspot.it/2011/08/torta-fredda-allo-yogurt.html