Ingredienti

per la base:

200g di biscotti McVitie’s Original Digestives

100g di burro fuso

per la crema:

375ml di yogurt bianco

250ml di panna montata dolce

10g di gelatina (sciolta in un cucchiaio di acqua)

5 fette di ananas sciroppato a pezzetti

1\2 bustina di vanillina.

per il topping:

ananas sciroppato

confetti colorati

Preparazione

per la base:

Prendere i biscotti McVitie’s Original Digestives e tritarli finemente.

Fondere il burro e poi unirvi i biscotti McVitie’s Original Digestive.

Stendere il composto come base in una tortiera da 20cm e far riposare in frigorifero per un’ora.

per la crema:

Mettere a bagno la gelatina.

Mescolare lo yogurt con la panna montata, la gelatina e la vanillina, facendo attenzione a non smontare la panna, alla fine aggiungere l’ananas a pezzetti.

Versare la crema sopra i biscotti e mettere in frigo per 3 ore o anche per la notte.

per il topping:

decorare a piacere con l’ananas a pezzetti sciroppato e i confetti colorati

http://cucinareinsiemeate2.blogspot.it/2013/08/torta-fredda-yogurt-e-ananas.html