RICETTA DEL GIORNO: TORTA FREDDA ALLO YOGURT

Le giornate si fanno sempre più calde e ci stiamo avvicinando lentamente all’estate.

Oggi , vi vogliamo proporre la ricetta della **torta fredda allo yogurt.** E’ un dolce molto semplice da preparare, che non richiede cottura,ed è quindi molto indicata nei mesi più caldi dell’anno.
La **torta fredda allo yogurt** si può preparare con yogurt di qualsiasi gusto come quello alla frutta o al caffe. Per una vera squisitezza mescolate metà yogurt alla frutta con metà alla vaniglia.

Ingredienti:

- 200 g di biscotti frollini
- 100 g di burro
- 1 kg di yogurt alla fragola
- 4 cucchiai di zucchero a velo
- 4 fogli di gelatina alimentare
- 30 g di cioccolato fondente

Variante vegetariana:

Sei vegetariano e vuoi realizzare questa ricetta?

Utilizzare una gelatina di origine vegetale.

Informazioni:

- **12** persone
- **220 Kcal** a porzione
- difficoltà facile
- pronta in 4 ore
- ricetta light
- si può preparare in anticipo
- si può mangiare fuori

Preparazione:

- Tritare molto finemente i biscotti in un robot da cucina.
- Mettere in una ciotola il burro, fallo ben ammorbidire lavorandolo con una forchetta ed unirvi i biscotti tritati, mescolando bene per creare un impasto ben amalgamato.
- Mettere in una tortiera apribile di 24-26 cm di diametro un foglio di carta da forno sul fondo, tagliandolo di misura, ed una striscia lungo i bordi, in modo da foderarlo.
- Mettere sul fondo della tortiera l'impasto di burro e biscotti e compattare molto accuratamente aiutandosi con un batticarne. Mettere in frigorifero.
- Mescolare lo yogurt con lo zucchero a velo setacciato.
- Mettere a mollo in acqua fredda i fogli di gelatina per 10 minuti. Strizzarli e metterli in un pentolino assieme ad un cucchiaio d'acqua.
- Portare il pentolino sul fuoco più piccolo del fornello, accendere e far sciogliere la gelatina mescolando con un cucchiaio di legno e togliendo di tanto in tanto il pentolino dal fuoco per evitare che la gelatina si scaldi troppo.
- Appena si sarà sciolta e sarà ben omogenea mescolarla allo yogurt e mescolare accuratamente.
- Mettere lo yogurt nella tortiera sopra lo strato di

biscotto e riporre in frigorifero per almeno 3 ore.

- Trascorso il tempo indicato aprire lo stampo a cerniera, eliminare la striscia di carta da forno messa lungo il bordo molto delicatamente, quindi disporre la torta in un piatto. Io solitamente il foglio di carta da forno messo sotto lo lascio.
- Mettere il cioccolato in un pentolino e scioglierlo su fuoco molto molto basso, quindi aiutandosi con un cucchiaio di legno colarlo a filo sul dolce per decorarlo.
- Mantenerlo in frigorifero fino al momento di servirlo.