

## Torta allo yogurt fredda



La torta allo yogurt fredda è un dolce ideale per la stagione estiva: non deve essere cotto, si mangia freddo e può essere preparato con qualsiasi gusto di yogurt.

Esecuzione: facile

Preparazione: 30'

Cottura: -

Dosi per 12 persone

Ecco come preparare la torta allo yogurt fredda. Per prima cosa devi tritare molto finemente i

biscotti con un mixer da cucina e mescolarli con il burro in una ciotola abbastanza capiente.

Procurati una tortiera a cerniera apribile di 24 o 26 cm di diametro e foderala con la carta da forno: prima la base tagliando le eccedenze con le forbici, poi i bordi con una striscia della stessa carta forno. Metti quindi l'impasto di biscotti e burro come base del dolce, compattandolo bene con le mani o con l'aiuto di un batticarne. Lascia riposare in frigorifero.

Metti in ammollo in acqua fredda per 10 minuti i fogli di gelatina. Nel frattempo setaccia lo zucchero a velo e mescolalo con lo yogurt. Quando la gelatina si è ammorbidita, strizzala e mettila in un pentolino con un cucchiaino d'acqua; scaldala a fuoco molto basso e mescola continuamente con un cucchiaino di legno per evitare che si attacchi o bruci.

Quando la gelatina si sarà sciolta aggiungila allo yogurt e mescola bene. Ora versa lo yogurt nella tortiera con la base di biscotto e lascia riposare in frigo per almeno 3 ore.

Passato il tempo necessario, apri la tortiera a cerniera con molta cautela e toglila delicatamente la carta forno nei bordi della torta. Puoi lasciare la torta allo yogurt fredda nella tortiera oppure trasferirla in un piatto togliendo la carta forno sotto di essa.

Scalda e fai fondere a bagno maria - o a fuoco molto basso - il cioccolato fondente che userai per decorare la torta: con un cucchiaino di legno colalo a filo sopra la torta. Lascia la torta fredda allo yogurt in frigorifero fino al momento di servirla.

Se non hai una tortiera a cerniera, comprala subito al [miglior prezzo su Amazon!](#)

## **Ingredienti per 12 persone:**

- 1 kg di yogurt al caffè
- 200 g di biscotti frollini
- 4 fogli di gelatina alimentare
- 100 g di burro
- 30 g di cioccolato fondente
- 25 g di zucchero a velo