

# Torta di yogurt con gelatina di fragole e frutti di bosco

Categoria: Dolci e Desserts - Torte



## Informazioni Generali

**Preparazione:** 40 min **Cottura:** 10 min **Dosi per:** 8 persone  
**Costo:** Medio **Difficoltà:** Media

Nota Aggiuntiva: + 4 ore e mezza di raffreddamento

La torta di yogurt con gelatina di fragole e frutti di bosco è un dolce fresco e tipicamente estivo, leggero e delizioso al palato, ottimo sia come dessert a fine pasto che come merenda per i vostri bambini.

La torta di yogurt si prepara quasi interamente senza l'utilizzo dei fornelli e si ripone in frigorifero per qualche ora al fine di raffreddarla e compattarla.

Un croccante fondo di biscotti, una delicata crema allo yogurt e una deliziosa gelatina alle fragole: il tutto ricoperto con tanta frutta fresca. Irresistibile!



### per il fondo

- » **Biscotti secchi** (tipo oro saiwa) 220 gr
- » **Burro** fuso 150 gr
- » **Zucchero** di canna 2 cucchiaini

### per la crema di yogurt

- » **Colla di pesce** 6 gr
- » **Latte** fresco intero 4 cucchiaini
- » **Panna** fresca da montare 200 ml
- » **Yogurt** cremoso già zuccherato (tipo Muller) 500 ml

### per la gelatina di fragole

- » **Acqua** 100 ml
- » **Colla di pesce** 6 gr
- » **Fragole** 500 gr
- » **Limoni** 2 cucchiaini di succo
- » **Zucchero** 60 gr

### per la copertura finale

- » **Acqua** 1 cucchiaino
- » **Lamponi** 100 gr
- » **Mirtilli** 100 gr
- » **Confettura di fragole** 3 cucchiaini

## Preparazione



Iniziate mettendo i biscotti secchi nella tazza di un robot da cucina (1) e riducendoli in polvere con le sue lame (2). Versate la polvere di biscotti in una ciotola nella quale aggiungerete due cucchiaini di zucchero di canna e il burro fuso (3); mescolate per bene con un mestolo di legno fino ad amalgamare il tutto.





Spennellate con del burro uno stampo a cerchio apribile (4) di 22-23 cm di diametro e foderatelo con della carta forno (5) ritagliando un cerchio dello stesso diametro dello stampo e due strisce della stessa altezza dei bordi (6). Versate all'interno dello stampo il composto di biscotti (6) .



Con l'aiuto di un cucchiaio o di una spatola, pressatelo sul fondo livellandolo per bene (7). Ponete lo stampo nel frigorifero per mezz'ora. Nel frattempo iniziate a preparare la crema di yogurt : ponete 6 grammi di colla di pesce (3 fogli da 2 gr l'uno) ad ammolare in una ciotola con dell'acqua fredda (8). Trascorsi 10 minuti, versate 4 cucchiai di latte in un pentolino e scaldatelo senza farlo bollire. Non appena i fogli di colla di pesce saranno morbidi, strizzateli con le mani (9)



e uniteli al latte caldo (10) (il pentolino non dovrà più trovarsi sul fuoco), mescolando per farli sciogliere per bene. Lasciate raffreddare il composto di colla di pesce. Montate a neve ferma la panna fresca, versatela in una ciotola ed unite delicatamente lo yogurt (11), mescolando con una spatola dal basso verso l'alto per non smontare la panna. Unite infine al composto la colla di pesce ormai fredda disciolta nel latte (12).



Estraete dal frigorifero lo stampo contenente la base di biscotti (13) e versatevi sopra la crema di yogurt (14); riponete in frigorifero per almeno 2 ore. Mezz'ora prima dello scadere delle 2 ore, cominciate a preparare la gelatina di fragole. Mettete in ammollo in una ciotola di acqua fredda 6 gr di colla di pesce (altri 3 fogli da 2 gr l'uno). In un pentolino, fate sciogliere 60 gr di zucchero con 100 ml di acqua (15); quando la colla di pesce sarà morbida, strizzatela ed unitela allo sciroppo preparato (16) ( lontano dal fuoco) mescolando per scioglierla per bene, quindi lasciate raffreddare.



Prendete le fragole ed eliminate la sommità verde quindi lavatele velocemente sotto l'acqua corrente, scartando eventualmente i frutti rovinati. Ponete le fragole e due cucchiai di succo di limone in un frullatore (17) e riducete il tutto in una crema liscia (18).





Passate il composto al setaccio per eliminare tutti i semini (19). Non appena lo sciroppo sarà freddo unitelo alla salsa di fragole (20). Estraete lo stampo dal frigorifero ed accertatevi che la crema di yogurt sia diventata compatta, quindi versatevi sopra la salsa di fragole (21) e rimettete di nuovo lo stampo in frigorifero per altre due ore.



Quando la torta di yogurt sarà uniformemente compatta (22), preparate la ricopertura stemperando 3 cucchiari di marmellata di fragole (possibilmente senza pezzi di frutta) con uno di acqua e sciogliendo il tutto sul fuoco dolce (23). Una volta ottenuto un composto fluido, attendete che si raffreddi mescolandolo di tanto in tanto, quindi spalmatelo su tutta la parte superiore della torta di yogurt (24) e disponetevi sopra le fragole, i lamponi e i mirtilli precedentemente scelti, lavati ed asciugati.

### Consiglio

Servite la torta guarnendo il piatto con qualche lampone, mirtillo o fragola, con delle foglioline di menta o con un cucchiaino di coulis di fragole, che potrete ottenere frullando e passando le fragole al setaccio, e addolcendo il composto a piacere.