

Cheesecake in barattolo yogurt e lamponi

12 numero



facile

up to 30 Min.



Ingredienti:

Cosa ti serve:

1 confezione di Preparato per Torta Fresca e cremosa allo Yogurt

50 g burro

50 g Vitalis Müesli Croccante

Frutta Secca

250 ml latte

200 g yogurt intero bianco

250 g ricotta

300 g confettura di lamponi

foglie di menta fresca

lamponi

- 1 Sciogli il burro nel pentolino a fiamma moderata. Togli il pentolino dal fuoco, versa il preparato per il fondo della torta amalgamando bene il tutto.



- 2 Aggiungi al fondo di biscotti il müesli mescolando il tutto e sbriciola i pezzi più grossi.

- 3 Con un cucchiaio distribuisce il fondo di biscotti e müesli in 12 vasetti da 200 ml.



- 4 Versa il latte freddo di frigorifero nella terrina, aggiungi il preparato per crema.
- 5 Mescola e monta con lo sbattitore alla massima velocità per 4 minuti. In una terrina mescola lo yogurt, la ricotta e incorporali delicatamente alla crema montata.



- 6 Con una tasca da pasticciere, o due cucchiari, distribuisce la crema nei vasetti.



- 7 Decora i vasetti con la confettura di lamponi, le foglie di menta e i lamponi freschi.



- 8 Conserva i vasetti pronti per il consumo in frigorifero e consumali entro 24 ore.

