

Cheesecake in barattolo yogurt e lamponi

12 numero



facile

up to 30 Min.



Ingredienti:

Cosa ti serve:

1 confezione di Preparato per Torta
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 Prepara la base biscotto:

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 Arricchisci il fondo:

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

3 Distribuisci il fondo:

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



4

5 Prepara la crema:

Versa il latte freddo di frigorifero nella terrina, aggiungi il preparato per crema. 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 Distribuisci la crema:

Con una tasca da pasticciere, o due cucchiaini, distribuisci la crema nei vasetti.



7 Decora i vasetti:

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



8 Conserva i vasetti:

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

