

Ombra cheesecake allo yogurt

10 porzioni



media

up to 40 Min.



Ingredienti:

Cosa ti serve:

1 confezione di Preparato per Torta allo Yogurt
 75 g burro
 75 g cioccolato fondente
 15 g riso soffiato
 210 ml latte freddo di frigorifero
 125 g yogurt ai mirtilli senza pezzi
 150 g formaggio spalmabile
 1 confezione di Colori per dolci Rosso PANEANGELI
 1 confezione di Colori per dolci Blu PANEANGELI
 125 g yogurt bianco intero
 75 g frutta fresca

1 Prepara lo stampo a cerchio apribile:

Fodera uno stampo a cerchio apribile del diametro di 16 cm e alto 10 cm con carta da forno, eccedendo sul bordo con la carta di 5 cm circa di altezza.

2 Prepara la base biscotto:

Sciogli il burro e il cioccolato nel pentolino a fiamma moderata. Togli il pentolino dal fuoco, versa il preparato per il fondo della torta amalgama bene il tutto e incorpora il riso soffiato.

3 Distribuisci il biscotto:

Distribuisci il composto sulla base dello stampo premendo con un cucchiaio, in modo da ottenere un fondo uniforme e compatto. Poni in frigorifero per almeno 10 minuti.

4 Prepara la crema:

Versa il latte freddo di frigorifero in una terrina a sponde alte, aggiungi il preparato per crema, mescola con lo sbattitore elettrico a bassa velocità. Dividi la crema in tre parti. In una terrina mescola 80 g di yogurt ai mirtilli con 50 g di formaggio spalmabile 6 g di colore rosso e 1,2 g di colore blu. Incorpora il composto di formaggio e yogurt a 1/3 di crema montata.

- 5 Distribuisci la crema più scura:**
Distribuisci la crema sul fondo preparato e livellala con un cucchiaino.
- 6 Prepara la crema tenue:**
In una terrina mescola 40 g di yogurt ai mirtilli, 40 g di yogurt bianco con 50 g di formaggio spalmabile, 3 g di colore rosso e 0,6 g di colore blu. Incorpora il composto di formaggio e yogurt a 1/3 di crema montata.
- 7 Distribuisci la crema tenue:**
Distribuisci la crema appena montata sopra la crema più scura.
- 8 Prepara la crema bianca:**
In una terrina mescola 80 g di yogurt bianco con 50 g di formaggio spalmabile. Incorpora delicatamente il composto di yogurt e formaggio alla crema montata.
- 9 Distribuisci la crema bianca:**
Versa la crema bianca sopra il secondo strato di crema, livellala e, con l'aiuto di una forchetta, pratica delle righe ondulate decorative.
- 10 Fai raffreddare la torta:**
Poni in frigorifero per almeno 3 ore.
- 11 Sforma e decora la torta:**
Prima di servire apri delicatamente il cerchio apribile, stacca delicatamente la carta da forno. Se necessario, liscia il bordo della torta con una spatola scaldata in acqua calda, decora la superficie con frutta fresca.
- 12 Conserva la torta:**
Conserva la torta pronta in frigorifero e consumala entro 48 ore.
- 13 Consiglio del pasticcere:**
Per avere un bordo più liscio e uniforme, sostituisci la carta da forno (per il bordo) con un foglio di acetato per alimenti.