


Torta allo yogurt e albicocche

circa 12 porzioni

 facile up to 30 Min.

Ingredienti:

per la torta:

1 confezione di Preparato per Torta Fresca e cremosa allo Yogurt

75 g burro

250 ml latte freddo

250 g yogurt al limone

175 g albicocche tagliate a pezzetti

1 ciuffetto di menta

2 albicocche tagliate a fettine

- 1 Prepara lo stampo seguendo le istruzioni e trasferiscilo sul piatto da portata.
- 2 Sciogli il burro nel pentolino a fiamma moderata. Togli il pentolino dal fuoco, versaci il preparato per il fondo della torta, amalgamando bene il tutto.
- 3 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 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, quindi monta per 4 minuti alla massima velocità.
- 5 Aggiungi lo yogurt e mescola a bassa velocità fino ad ottenere una crema omogenea.
- 6 Incorpora infine le albicocche a pezzetti.
- 7 Distribuisci la crema sul fondo precedentemente preparato e livellala con un cucchiaio.



cameo

- 8 Decora la superficie della torta con le fettine di albicocca e qualche ciuffetto di menta.
- 9 Poni la torta in frigorifero per almeno 2 ore prima di consumarla.
- 10 Conserva l'eventuale torta avanzata in frigorifero e consumala entro 24 ore.

