

Torta allo yogurt e albicocche

circa 12 porzioni

 facile up to 30 Min.

Ingredienti:

per la torta:

- 1 confezione di Preparato per Torta 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:

Prepara lo stampo seguendo le istruzioni e trasferiscilo sul piatto da portata.

2 Prepara la base biscotto:

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 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, quindi monta per 4 minuti alla massima velocità. Aggiungi lo yogurt e mescola a bassa velocità fino ad ottenere una crema omogenea.

5

6 Incorpora le albicocche:

Incorpora infine le albicocche a pezzetti.



cameo

7 Distribuisi la crema:

Distribuisi la crema sul fondo precedentemente preparato e livellala con un cucchiaio.

8 Decora la torta:

Decora la superficie della torta con le fettine di albicocca e qualche ciuffetto di menta.

9 Fai raffreddare la torta:

Poni la torta in frigorifero per almeno 2 ore prima di consumarla.

10 Sforma la torta:

Prima di servire, stacca l'anello dello stampo con l'aiuto di un coltello bagnato.

11 Conserva la torta:

Conserva l'eventuale torta avanzata in frigorifero e consumala entro 24 ore.

