

# Torta allo yogurt pesche e amaretti

10 porzioni



facile

up to 40 Min.



## Ingredienti:

### Cosa ti serve:

1 confezione di Preparato per Torta Fresca e cremosa allo Yogurt

80 g burro

75 g amaretti sbriciolati

250 ml latte freddo di frigorifero

250 g yogurt alla pesca freddo di frigorifero

75 g pesche tagliate a pezzettini piccoli

### Per decorare:

amaretti sbriciolati, interi e di diverse grandezze

pesca tagliata a fettine

foglie di menta fresca

- 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, versa il preparato per il fondo della torta, 30 g di amaretti sbriciolati e amalgama 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 Incorpora con una spatola lo yogurt, 40 g di amaretti sbriciolati e le pesche tagliate a pezzettini.
- 6 Distribuisci la crema sul fondo precedentemente preparato e livellala con un cucchiaio.
- 7 Poni la torta in frigorifero per almeno 2 ore prima di consumarla.



cameo

- 8 Prima di servire, stacca l'anello dello stampo con l'aiuto di un coltello bagnato. Decora a piacere la superficie della torta con amaretti sbriciolati, interi, fettine di pesca e qualche fogliolina di menta.
- 9 Conserva la torta pronta per il consumo in frigorifero e consumala entro 48 ore.

