

Torta fresca allo yogurt e formaggio con coulis di more

20 porzioni



facile

up to 40 Min.



Ingredienti:

Cosa ti serve:

1 confezione di Preparato per Torta Fresca e cremosa allo Yogurt
100 g burro
2 lime
250 ml latte freddo di frigorifero
250 g yogurt intero bianco
250 g formaggio spalmabile
50 g cioccolato bianco grattugiato
340 g more
50 g zucchero semolato
1 cucchiaino di succo di lime
0,5 buste di Crema Chantilly PANEANGELI
200 g panna da montare fredda di frigorifero

- 1 Prepara il biscotto con 50 g di burro e la scorza grattugiata di 1 lime nel modo indicato sulle istruzioni, disponilo in 20 bicchierini da 125 ml circa e poni in frigorifero per almeno 10 minuti.
- 2 Prepara la crema con il latte nel modo indicato sulla confezione. In una terrina mescola lo yogurt ed il formaggio e incorpora il tutto delicatamente alla crema montata. Disponi la crema nei bicchierini livellandola e ponila in frigorifero.
- 3 Frulla con un frullatore ad immersione 250 g di more, ponile in un pentolino con lo zucchero e il burro rimasto, porta a ebollizione a fai bollire a fuoco medio per 3 minuti circa.
- 4 Versa il composto di more in una terrina e fai raffreddare in frigorifero per 20 minuti circa. Mescola di tanto in tanto per evitare la formazione della pellicina. Distribuisci il composto raffreddato sulla crema al formaggio.
- 5 Prepara la crema chantilly con la panna seguendo le istruzioni riportate sulla confezione, con una tasca da pasticciere con bocchetta a stella crea dei ciuffi sulla salsa alle more e poni in frigorifero per 2 ore.



cameo

- 6 Prima di servire decora i bicchieri con le more rimaste e fettine di lime.
- 7 Conserva il prodotto pronto per il consumo in frigorifero.

