


Torta yogurt con fragole e kiwi

circa 12 porzioni

 facile up to 40 Min.

Ingredienti:

Cosa ti serve:

1 confezione di Preparato per
Torta Fresca e cremosa allo
Yogurt
vaniglia in bacca PANEANGELI
75 g burro
250 ml latte
250 g yogurt freddo di frigorifero
1 kiwi
5 fragole
2 cucchiaini di cocco grattugiato

- 1 Preparare lo stampo seguendo le istruzioni e trasferirlo sul piatto da portata. Sciogliere il burro nel pentolino a fiamma moderata. Togliere il pentolino dal fuoco, versarvi il preparato per il fondo della torta amalgamando bene il tutto.
- 2 Distribuire il composto sulla base dello stampo premendo con un cucchiaio, in modo da ottenere un fondo uniforme e compatto. Porre in frigorifero per almeno 10 minuti.
- 3 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, incidi la bacca di vaniglia nel senso della lunghezza estraendo i semi e mescola a bassa velocità fino ad ottenere una crema omogenea.
- 4 Distribuire la crema sul fondo precedentemente preparato e livellarla con un cucchiaio.
- 5 Pelare il kiwi, tagliarlo a metà nel senso della lunghezza e affettarlo. Distribuire il kiwi sul bordo della torta. Tagliare le fragole, disporle nel centro della torta e tra i due frutti rifinire con il cocco grattugiato.



cameo

- 6 Porre in frigorifero per almeno 2 ore e conservare la torta in frigorifero pronta per il consumo.



© cameo s.p.a Via Ugo La Malfa, 65 25015 Desenzano del Garda www.cameo.it
E-Mail: internet@cameo.it · Tel. (Italia) 800 - 829170 numero verde