

RICETTE

Torta allo yogurt con Nutella®

Media

3 h 40 min



INGREDIENTI

per 8 porzioni

180 g di biscotti McVitie's Digestive

90 g di burro

8 g di gelatina in fogli

250 ml di panna già zuccherata

500 g di Yogurt bianco dolce

100 g di granella di nocciole

Nocciole per decorare

Nutella® (15 g per porzione)



Per questa deliziosa ricetta, la quantità perfetta di Nutella® è 15 g a porzione!

PROCEDIMENTO

- 1** Per realizzare la torta allo yogurt con Nutella® sbricioliamo i biscotti McVitie's Digestive con un mixer, aggiungiamo il burro sciolto e mescoliamo bene.
- 2** Formiamo la base di biscotti in uno stampo a cerniera da 22 cm, con il fondo rivestito di carta forno. Compattiamo i biscotti con il retro di un cucchiaio fino ad ottenere una base compatta ed omogenea.
- 3** Mettiamo la base di biscotti a solidificare in frigo per circa 15 minuti.
- 4** Mettiamo in ammollo in acqua fredda, per circa 10 minuti, la gelatina in fogli. Nel frattempo montiamo la panna già zuccherata con lo sbattitore elettrico e aggiungiamo poi lo yogurt bianco dolce. Mescoliamo la panna e lo yogurt con lo sbattitore elettrico.
- 5** Mettiamo la gelatina, che si sarà ammorbidita, in un pentolino e aggiungiamo tre cucchiaini di acqua. Portiamo sul fuoco e facciamo sciogliere mescolando, basteranno pochi secondi.
- 6** Aggiungiamo la gelatina alla crema di panna e yogurt e mescoliamo bene con le fruste. Uniamo adesso la granella di nocciole e mescoliamo ancora.
- 7** Riprendiamo la nostra base di biscotti, che avrà riposato in frigo, versiamoci il composto e livelliamo bene la superficie con una spatola. Mettiamo in frigo per almeno 3 ore.
- 8** Trascorso il tempo necessario, togliamo la torta allo yogurt dal frigo e separiamo la torta dai lati della tortiera, aiutandoci con un coltello. Apriamo la tortiera e sistemiamo la nostra torta sul piatto da portata.
- 9** Ricopriamo adesso la torta in superficie con Nutella®. Io ho messo la Nutella® in una sac a poche usa e getta ed ho tagliato una piccola parte della punta. Ho guarnito la torta facendo un semplice decoro a spirale ma possiamo anche spalmare la Nutella® sulla superficie della torta, con un coltello. Decoriamo infine la torta con le nocciole intere.
- 10** La torta allo yogurt con Nutella® è pronta per essere portata in tavola. Sono sicura che chi l'assaggerà ne rimarrà conquistato al primo morso!

**Condividete la ricetta con l'hashtag
#RicetteConNutella**