

TORTA FREDDA ALLO YOGURT GRECO E CIOCCOLATO

La torta fredda allo yogurt greco e cioccolato è un dolce semplice da preparare e molto gustoso. È formata da una base di fiocchi integrali al farro e cioccolato fondente, yogurt greco e zucchero. Ha un gusto non molto dolce e si prepara in un attimo, senza cottura in forno.



INGREDIENTI:

- **30 g** fiocchi di farro integrali
- **150 g** cioccolato fondente extra Emilia Zaini
- **680 g** yogurt greco bianco intero
- **15 g** zucchero a velo vanigliato
- **60 g** zucchero semolato
- **6 g** colla di pesce Gelatina in fogli
- **2** cucchiaini acqua
- **PER LA COPERTURA**
- **qb** gocce di cioccolato Emilia Zaini



Difficoltà
FACILE



Preparazione
105 min



Porzioni
4 persone

1

Per preparare la torta fredda allo yogurt greco e cioccolato per prima cosa sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria. Unire, poi, il cioccolato fondente ai fiocchi di farro integrali e versare il composto sul fondo dello stampo di 22 cm rivestito di carta forno, livellare bene con l'aiuto di un cucchiaio e mettete in frigo.

CONSIGLIO

Per quanto riguarda la gelatina in fogli, si può aumentare la quantità se si vuole una torta più compatta. Con le dosi indicate nella ricetta la torta risulterà compatta ma comunque cremosa.



- 2** Mettere la colla di pesce a bagno in acqua fredda per 10 minuti; allo stesso tempo mettere lo yogurt greco in una ciotola insieme allo zucchero e mescolare fino ad ottenere una crema omogenea.
- 3** Strizzare i fogli di colla di pesce e farli sciogliere per qualche secondo insieme all'acqua, a fiamma bassa. Far intiepidire appena e aggiungere a filo alla crema di yogurt, mescolando.
- 4** Versare la crema di yogurt sulla base di fiocchi di farro e cioccolato e mettere in frigo almeno 2-3 ore. Quando la torta si sarà rassodata, aggiungere sulla superficie le gocce di cioccolato fondente e servire.