

Torta fredda al limone e yogurt senza cottura

Senza glutine



Ingredienti

250 gr biscotti senza glutine secchi #

130 gr burro senza lattosio

500 gr mascarpone senza lattosio (oppure formaggio spalmabile)

125 gr yogurt alla vaniglia senza lattosio

140 gr zucchero

1 scorza di limone buccia edibile

4 gr gelatina in fogli

100 gr latte senza lattosio

200 gr panna da montare senza lattosio

Preparazione

Fate sciogliere il burro a bagnomaria e lasciatelo raffreddare. Polverizzate i biscotti in un mixer da cucina. Versate i biscotti in una terrina, aggiungete il burro e mescolate con il cucchiaio fino ad ottenere un composto omogeneo. Foderate con la carta da forno una tortiera del diametro di 20 cm. Versate i biscotti in polvere e compattate bene la base con il dorso di un cucchiaio. Riponete in freezer per 30 minuti. Fate sciogliere la gelatina in un po' d'acqua fredda per 10 minuti. Scaldate il latte, strizzate la gelatina e unirla al latte. Mescolate subito con un cucchiaio e lasciate raffreddare. In una terrina mescolate con le fruste il mascarpone con lo zucchero. Aggiungete lo yogurt e la scorza di limone grattugiato. Mescolate il tutto fino ad ottenere una crema liscia e senza grumi. Aggiungete la panna montata lasciando qualche cucchiaio per la guarnizione. Mescolate bene e incorporate anche il latte con la gelatina sciolta. Mescolate bene. Versate sulla base di biscotti la crema al limone e livellate con la spatola. Lasciate rassodare in frigo per 5/6 ore. Prima di servire la torta fredda al limone e yogurt decorare con ciuffetti di panna e fettine di limone.

Ricetta originale di Mary zero glutine