

Torta allo yogurt con nutella, pistacchi e nocciole

Eccoci con un'altra delle golosissime torte estive o torte fredde. La torta allo yogurt, buona e genuina, che abbinata alla crema di nocciole e ai biscotti al cacao la rende ancora più gustosa. Generalmente e per un discorso di leggerezza prediligo le ricette allo yogurt rispetto alle cheesecakes che contengono principalmente formaggi spalmabili. Non posso ovviamente dirvi che la panna montata sia leggera, questo mai, ma credetemi che la differenza con la cheesecake è davvero netta. Per completare in bellezza e con gusto ho versato sulla torta le nocciole e i pistacchi tritati. La ricetta che vi sto per proporre è per una tortiera a cerniera del diametro di 18/20 cm.

Ingredienti:

- 200 grammi di biscotti secchi al cacao
- 90 grammi di burro fuso
- 125 grammi di zucchero a velo vanigliato
- 500 grammi di yogurt bianco
- 400 ml di panna da montare
- 12 grammi di gelatina in foglie
- 4 cucchiaini di Nutella (sciolta)
- nocciole e pistacchi tritati (già sgusciate)

Procedimento:

Per prima cosa sbriciolate i biscotti secchi al cacao o tritateli finemente. In un pentolino fate sciogliere il burro. Una volta fuso aggiungete i biscotti tritati e mescolate per bene in modo da bagnarli del tutto e in maniera uniforme. Versate il composto in una tortiera a cerniera con il fondo rivestito con la carta da forno. Livellate la base di biscotto utilizzando un cucchiaio. Mettete in frigorifero a riposo per circa 30 minuti.

Riscaldare in un microonde la Nutella e versarla sulla base di biscotti. Livellate anche qui utilizzando sempre un cucchiaio o spatola facendo però attenzione a non alzare la parte sottostante (la base biscottata potrebbe sbriciolarsi troppo ed impastarsi con il resto, creando un fondo bucato). Rimettete la tortiera in frigorifero per un'altra mezz'ora.



Nel frattempo prepariamo il ripieno. Mettete in una ciotola dell'acqua e i fogli di gelatina. Quando risulteranno molli strizzateli e versateli in un'altro pentolino con un pò dello yogurt e fate sciogliere a fiamma bassa. La gelatina si dovrà amalgamare bene allo yogurt.



Adesso versate questo composto in una ciotola molto più grande e versateci il resto dello yogurt, lo zucchero a velo e la panna montata in precedenza. Mescolate ed amalgamate il tutto.





Riprendete la tortiera dal frigorifero e versateci il composto di yogurt e panna. Livellate. Sopra la torta versateci a pioggia le nocciole e i pistacchi tritati. Ponete la torta nel frigorifero per circa 4 ore. Per accelerare i tempi potete porla nel congelatore per circa mezz'ora dopodiché andrà conservata in frigorifero.



Alla prossima ricetta.

Charles