



Ricetta per Torta allo yogurt e ricotta con frutta



Per 4 persone

Tempo di preparazione: 50 min

Tortiera dal diametro di 26 cm

Ingredienti:

Per il impasto:

- 150 g farina di grano tenero RIEPER tipo 00 giallo o farina RIEPER per torte
- 150 g zucchero
- 5 uova
- ½ cucchiaino di lievito in polvere
- 3-4 CU di acqua caldo

Per il ripieno:

- 500 g di ricotta
- 2 yogurt alla frutta (a seconda della frutta fresca scelta)
- 3 CU zucchero

- frutta fresca (frutti di bosco oppure pesche, albicocche, ciliegie)
- 250 ml panna
- Succo di 1 limone

Per la decorazione:

- croccante

Preparazione:

Preriscaldare il forno e imburrare la teglia, oppure coprirla con carta da forno. Battere a neve ferma gli albumi. In un'altra ciotola con uno sbattitore elettrico montare i tuorli, l'acqua e lo zucchero fino a ottenere un composto molto spumoso. Incorporare delicatamente la farina e gli albumi montati. Infornare la torta a mezza altezza.

Nel frattempo mescolare bene la ricotta; lo yogurt, lo zucchero e la frutta. Montare la panna e aggiungerla agli altri ingredienti.

Dopo il raffreddamento della torta, tagliarla a metà e bagnarla con metà del succo di limone. Spalmare parte del ripieno e coprire con l'altra metà. Procedere nella stessa maniera e stendere la crema anche ai bordi. A piacere distribuire del croccante sbriciolato. Tenere la torta al fresco.

Tempo di cottura:

Ca. 35 min. a 180°

Nel forno termoventilato temperatura e tempo di cottura devono essere adattati