



TORTE E CROSTATE

Torta di yogurt gelato alle fragole



1 TORTA DA 8 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
30 MIN



TEMPO DI COTTURA
5 MIN



CALORIE
550K

NOTE
6 ORE DI RIPOSO

INGREDIENTI

2 dischi di Pan di Spagna pronti

PER IL COMPOSTO

750 g di Frozen yogurt

750 g di Gelato alla fragola

250 g di Fragole

Codette di cioccolato

PER LO SCIROPPO

10 cl di Limoncello

1 Limone bio

50 g di Zucchero semolato

200 ml di Acqua

PER LA DECORAZIONE

Fragole

Preparazione

- Togliete dal freezer il frozen yogurt e il gelato alla fragola, così che si ammorbidiscano.
- Intanto mondate le fragole e tagliatene un paio di quelle più grosse a fettine spesse 1-2 mm, quindi mettetele da parte.
- Preparate lo sciroppo. Ponete sul fuoco un pentolino con il limoncello, l'acqua, la scorza del limone e lo zucchero semolato e lasciate sobbollire per 10 minuti circa a fuoco basso, finché otterrete uno sciroppo non troppo denso. Spegnete e lasciate raffreddare.
- Mescolate il frozen yogurt e il gelato alla fragola, in modo che si amalgamino bene.
- Foderate con carta da forno la base di uno stampo a cerniera da 22 cm.
- Tagliate il pan di Spagna in dischi di circa 21 cm di diametro, ponetene uno sul fondo dello stampo e, con un pennellino in silicone, bagnate la superficie con lo sciroppo preparato. Quindi ricoprite la superficie con 1/3 circa del composto di gelato e yogurt.
- Sovrapponete il secondo disco, ricoprite la superficie e i lati della torta con il restante composto di gelato e yogurt, guarnendo i lati con le fettine di fragole.
- Cospargete il bordo perimetrale della superficie con le codette di cioccolato. Ponete intorno alla torta una striscia di carta da forno, applicate la parete dello stampo a cerniera al fondo e ponete in freezer per almeno 6 ore.
- Al momento di servire, togliete la torta dal freezer e lasciatela riposare per 10-15 minuti. Togliete parete e striscia di carta, delicatamente. Trasferite la torta su un piatto di portata e decoratela con fragole tagliate a spicchi e foglioline e rametti di menta.