



## TORTA ALLO YOGURT CON FRAGOLE

- **Grado di difficoltà:** medio;
- **Preparazione:** 90 minuti;
- **Cottura:** 30 minuti;
- **Ingredienti:** 600 g. di fragole, 500 ml. di panna fresca, 200 g. di ricotta di pecora, 100 g. di zucchero, 2 vasetti\* di farina, 2 vasetti\* di yogurt magro, 1 vasetto\* di zucchero, 1 vasetto\* di olio di girasole, 1 vasetto\* di frumina, 3 uova intere, 1 bustina di lievito per dolci, 4 cucchiaini di gin o maraschino, un pizzico di sale, scorza grattugiata di un limone non trattato Delizie Messinesi, biscotti sottili tipo lingue di gatto per la decorazione. \*bicchierino contenente 125 g. di yogurt.

**Preparazione:** in un recipiente mettete a macerare 500 g. di fragole tagliate a tocchetti con 100 g. di zucchero e mescolate bene. Lasciate riposare per tutta la notte. Il mattino seguente scolate le fragole, mettetele da parte e unite al succo il liquore.

Preparazione della torta: sbattete a schiuma le uova, aggiungete il vasetto di zucchero e un pizzico di sale e continuate la lavorazione fino ad ottenere una massa cremosa. Unite uno alla volta il resto degli ingredienti: l'olio, lo yogurt, la farina e frumina setacciate, il lievito e la scorza di limone. Accendete il forno a 180°. Mettete l'impasto in una teglia a cerniera del diametro di 18-20 cm, e infilate in forno lasciando cuocere per 30 minuti circa o fino a quando al controllo dello stecchino la torta non risulti ben asciutta. Nel frattempo preparate il ripieno.

Montate la panna aggiungendo 2-3 cucchiaini di zucchero a velo, unite l'altro vasetto di yogurt e mettete in frigo. Schiacciate con una forchetta la ricotta e aggiungete 1 cucchiaino di zucchero. Tagliate in due la torta e lasciate raffreddare bene. Appoggiate il primo disco sul piatto di portata e bagnatelo con una parte di succo di fragole. Unite delicatamente la panna alla ricotta e lavorate fino ad avere una crema morbida. Spalmatene una parte sul disco considerando di lasciare il resto per la guarnizione. Adagiate i pezzetti di fragola precedentemente messi da parte e appoggiate il secondo disco. Versate sopra il succo rimasto; spalmate su tutta la torta la crema (sopra e lateralmente) e decorate con fragole intere. Appoggiate sui fianchi i biscottini e mettete in frigo fino al momento di servire.