

Torta de yogurt



★★★★★ 4/5

18 votos

Añadir a Favoritos

PARA: MOLDE DESMONTABLE DE 24 CMS / PREPARACION: 60 MINUTOS + REFRIGERADO / DIFICULTAD: MEDIA



- Para la base
- ½ taza de mantequilla
- 2 tazas de harina
- 4 cucharadas de azúcar blanca
- 6 cucharadas de agua fría
- Para el relleno:
- 2 ½ tazas de yogurt sin sabor naturalmente endulzado
- 1 ½ tazas de crema de leche bien fría
- ½ taza de leche
- 1 taza de azúcar
- 4 láminas de colapez
- Frutos rojos a gusto para decorar

 Cargar carrito

[Ver lista de compra](#)

Harina Sin Polvos 3KG



PREPARACIÓN

01.

PARA LA MASA

En un bol mezcla la mantequilla con el azúcar. Luego añade la harina, la pizca de sal, el agua y amasa hasta obtener una masa firme.

02.

Estírala en un molde desmontable previamente engrasado con aceite, y hornea a 180°C por 25 min.

03.

PARA EL RELLENO

Hidrata el colapez en agua durante 10 min. Pasado el tiempo, escurre bien el líquido y disuelve la gelatina en la leche tibia.

04.

Coloca el yogurt en un bol, agrega la mezcla anterior y revuelve bien.

05.

En otro bol, bate la crema a velocidad máxima. Cuando comience a espesar, agrega el azúcar y continúa batiendo hasta que espese por completo.

06.

Agrega la mitad del yogurt a la crema e incorpora con movimientos suaves y envolventes para que no se baje. Repite el proceso con lo restante.

07.

Luego, vierte la mezcla sobre la masa y lleva al refrigerador por 6 horas mínimo.

08.

Pasado el tiempo desmolda la torta y decora con frutos rojos.