

## Tortina di yogurt e lamponi



### Per 4 persone

#### Per la massa allo yogurt naturale:

125 g di yogurt naturale, 25 g di zucchero a velo  
succo di 1/2 limone, 1 foglio di gelatina, 100 ml di panna montata

#### Per la massa allo yogurt con frutti di bosco:

125 g di yogurt ai frutti di bosco, 25 g di zucchero a velo  
succo di 1/2 limone, 1 foglio di gelatina, 100 ml di panna montata

#### Sciroppo:

150 ml di sciroppo di lamponi

Rotolini di pan di spagna sottili per il fondo delle tortine.

Ammollare la gelatina in acqua ghiacciata. Mescolare bene lo yogurt naturale, lo zucchero a velo e il succo di limone. Aggiungere la gelatina strizzata e incorporare la panna. Foderare gli stampini con la pellicola trasparente e posizionare il pan di spagna ritagliato in fondo allo stampino, riempire a metà con la massa allo yogurt naturale e mettere al fresco finché la massa si indurisce. Bollire lo sciroppo di lamponi e mescolare con i due fogli di gelatina. Mettere la metà dello sciroppo nelle formine (versate lo sciroppo sopra un cucchiaino per evitare che si crei un buco) e riporre nuovamente al fresco. Preparare la massa allo yogurt con frutti di bosco procedendo come per la massa allo yogurt naturale. Disporre la massa negli stampini sopra lo strato raffreddato di sciroppo di lampone (fino a due centimetri dal bordo) e mettere di nuovo al fresco. Infine fare ancora uno strato con l'altra metà dello sciroppo. Non coprite le tortine con la pellicola trasparente, perché se no si attacca! Mettete le tortine in frigo per almeno 3 ore, dopo togliete dalle formine e servite con frutti di bosco freschi.

#### Suggerimento:

Controllate, che i bordi siano riempiti bene con la massa allo yogurt, perché altrimenti lo sciroppo di lamponi fuoriesce!