



CASSATA PETIT BEURRE E YOGURT

Preparazione: 15 Minuti

Tempo di raffreddamento: 3-4 Ore

Ingredienti: (Teglia per Brownie 18x27cm)

- 24 biscotti Kambly Petit Buerre
- 500g yogurt greco
- 150ml panna intera
- Mezzo limone tagliato a spicchi sottili
- 50g zucchero a velo
- 1 cucchiaino di estratto alla vaniglia
- 5 fogli di gelatina
- 220g ciliegie

Preparazione

1. Coprire la teglia con carta da forno e distribuire sopra 12 biscotti Kambly Petit Buerre.
2. Ammorbidire la gelatina in acqua fredda.
3. Scaldare la panna e sciogliere insieme zucchero, estratto di vaniglia e gelatina.
4. Mescolare lo yogurt con il limone e amalgamare con il composto alla panna raffreddato.
5. Versare il composto sopra i biscotti in modo uniforme e cospargere con le ciliegie. Coprire con i restanti biscotti Kambly Petit Buerre.
6. Porre la cassata allo yogurt in frigorifero per circa 3-4 ore.

Veronika Studer per
Kambly

