



# TAORTA ALLO YOGURT CON KAMBLY SABLÉS AL BURRO FRESCO

**Preparazione:** 30 Minuti

**Ingredienti** (6-8 persone)

- 2 Scatole di **Kambly Sablés al burro fresco**
- 40 g di burro fuso
- 150 ml di panna intera
- 200 g di yogurt greco
- 3-4 cucchiari di zucchero a velo
- 1 baccello di vaniglia
- Scorza di limone
- Frutta per decorare

**Preparazione**

1. Tritare i Sablés al burro fresco nel mixer.
2. Mescolare i biscotti tritati con il burro fuso.
3. Premere il composto di biscotti in uno stampo (20 x 20 cm) e mettere in frigorifero.
4. Montare a neve la panna con lo zucchero, la vaniglia e la scorza di limone.
5. Mescolare lo yogurt greco con la panna montata.
6. Spalmare la crema sul fondo del biscotto.
7. Decorare la torta allo yogurt a piacere con frutta e mettere in frigorifero fino al momento di servire.