

DOLCE ALLO YOGURT

Preparazione: 30 Minuti

Cottura: 50 minuti

Ingredienti

- 135g di Sablés con mandorle e PuraSpelta
- 50g di burro (fuso)
- 2 albumi
- 2 tuorli
- 80g di panna grassa
- 350g di yogurt greco
- 80g di zucchero
- 25g di amido

- Scorza grattugiata di un limone
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia

Per la salsa di lamponi:

- 250 g di lamponi
- Circa 40 g di zucchero (o a piacere)

Preparazione

1. Preriscaldare il forno a 150 °C in modalità ventilata.
2. Tritare i Sablés con l'aiuto di una taglierina o metterli in un sacchetto di plastica e sbriciolarli finemente con il mattarello. Sciogliere il burro in una padellina e incorporarvi le briciole di Sablés. Distribuire il composto sul fondo dello stampo preparato in precedenza (22-24 cm di diametro).
3. Premere bene il composto con il dorso del cucchiaino e mettere in frigorifero.
4. Montare a neve ferma l'albume. Montare a neve ferma anche la panna.
5. Mescolare bene lo yogurt greco con lo zucchero, la scorza di limone, l'amido, la vaniglia e i tuorli.
6. Incorporare gli albumi a neve e la panna nel composto di yogurt. Distribuire il composto in modo uniforme sulla base di biscotti.
7. Inserire lo stampo nel forno e cuocere per circa 50 minuti.
8. A fine cottura, mettere il dolce su una gratella e lasciarlo raffreddare nello stampo.
9. Per la salsa di lamponi: Mettere i lamponi con lo zucchero in una pentola e portare lentamente a ebollizione, quindi cuocere a fiamma bassa per 5-10 minuti.
10. Filtrare il composto di frutta ancora caldo con un colino, in modo da rimuovere i semi.
11. Servire la delicata salsa di lamponi con il dolce allo yogurt.

