Tortina di fragole e crema soffice di yogurt alla vaniglia

Una dolce eccezione da provare: questa tortina di fragole e crema di conquisterà!

Una **dolce eccezione** da preparare per assaporare tutta la bontà delle **fragole** in una **cheesecake alternativa** preparata con una **crema allo yogurt e panna** e decorata da una dolcissima salsa. Insomma, una vera coccola da riservare per una giornata speciale!

Difficoltà: bassa
Costo: basso
Tempo di preparazione: 50 min.

Ingredienti
(per 4 persone)

Per la pasta
125 g di grissini arrotolati all'olio di oliva Despar Premium
65 g di zucchero
50 g di burro da centrifuga Despar Premium
50 g di farina
2 tuorli d'uovo Bio,Logico Despar
La buccia grattugiata di 1 limone
1 bacca di vaniglia

Per la crema
50 g di zucchero
50 g di latte intero
175 g di panna fresca
100 g di yogurt alla vaniglia
15 g di colla di pesce

200 g di fragole
30 g di zucchero

Procedimento:
1. Prepara la pasta: amalgama i tuorli con i grissini sbriciolati, 65 g di lo zucchero, la farina, il burro ammorbidito, la scorza di limone e la vaniglia. Impasta fino a ottenere un composto sabbioso. Lascia raffreddare in frigo 30 minuti. Con esso rivesti il fondo 4 stampini dal diametro di circa 8 cm. Cuoci per 10 minuti a 180 °C in forno.
2. Per la crema in una piccola casseruola a fuoco bassissimo sciogli 50 g di zucchero con il latte e aggiungi la colla di pesce, precedentemente ammollata in acqua fredda. Togli dal fuoco e lascia intiepidire il composto sempre mescolandolo. Incorpora lo yogurt, lavora bene e, per ultimo, la panna montata.

3. Sulle base delle tortine metti metà delle fragole tagliate grosse, versa poi la crema preparata fino a coprire le fragole; riponi in frigo a rassodare.
4. Per la salsa frulla le fragole restanti con 30 g di zucchero, passa al colino e conserva in frigo.
5. Togli le tortine dal frigorifero e, al momento di servire, aggiungi la salsa.