



TORTA ALLO YOGURT



[VaGLiaTO FiNE](#)



Accademia
Maestri
Pasticceri
Italiani

Questa ricetta è stata ideata da:
[ARMANDO LOMBARDI - Accademico AMPI](#)

Ingredienti

Pasta frolla alle mandorle

200 g Burro
175 g Zucchero Vagliato Fine
5 g Sale
100 g Uova
60 g Mandorle, macinate finemente
460 g Farina per frolla

Farcitura allo yogurt

300 g Yogurt magro
200 g Mascarpone magro
100 g Tuorlo
1 Baccello di vaniglia
75 g Zucchero Vagliato Fine
40 g Amido di mais
120 g Albume
75 g Zucchero Vagliato Fine

Meringa per decoro

100 g Acqua
320 g Zucchero Vagliato Medio
200 g Albume
80 g Zucchero Vagliato Fine

MONTAGGIO DEL DOLCE

Q. b. Confettura ai frutti di bosco

Q. b. More fresche

Procedimento

- 1. Pasta frolla alle mandorle**

In una bacinella, amalgamate il burro morbido a 25°C con lo zucchero vagliato fine, il sale e le uova. Unite le mandorle macinate finemente e 120g di farina, continuando a mescolare. Completate l'impasto incorporando i restanti 340g di farina, lavorandola a sufficienza per avere un composto omogeneo. Lasciate riposare in frigo per almeno tre ore.
- 2. Farcitura allo yogurt**

In un recipiente, amalgamate lo yogurt, il mascarpone, i tuorli e la polpa di vaniglia. Unitevi la prima quantità di zucchero e l'amido precedentemente setacciati. Montate gli albumi con la seconda parte di zucchero ed incorporateli mescolando delicatamente al precedente composto.
- 3. Meringa per decoro**

In un tegame, cuocete sul fuoco lo zucchero vagliato medio mescolato all'acqua fino ad arrivare alla temperatura di 116°C. A questo punto, iniziate a montare in planetaria l'albume con lo zucchero vagliato fine. Versatevi poi a filo lo zucchero arrivato a 121°C e continuate a montare fino al raffreddamento. Utilizzate subito.

Su un piano infarinato, tirate la pasta frolla allo spessore di 2,5 mm col mattarello, foderate una tortiera e precuocete a vuoto a 180°C per 20 minuti circa.
- 4. MONTAGGIO DEL DOLCE**

Una volta raffreddata, stendetevi un leggero strato di confettura ai frutti di bosco e riempite fino all'orlo con la crema allo yogurt. Cuocete in forno a 180°C per circa 25 minuti.

Sformate e decorate con la meringa, servendovi di una sac a poch con bocchetta a stella. Fiammeggiate caramellizzando leggermente gli spuntoni. Finite inserendo more fresche.