



Torta alla mousse di yogurt e pesche



Ingredienti per Torta alla mousse di yogurt e pesche da 26 cm

- 1 Pan di Spagna classico
- 300 g Pesche (o fragole in alternativa) tagliate a piccoli cubetti
- 200 g Yogurt intero
- 30 g Tuorli d'uovo (circa 1 e ½)
- 50 g Zuccherissimo
- 30 g Albumi d'uovo (circa 1)
- 2 fogli Colla di pesce
- 80 g Panna montata
- 1 bacca Vaniglia
- 1 limone Scorza di 1 limone grattugiato
- 125 g Bagna al maraschino
- 30 g Gelatina neutra
- 10 g Topping alla frutta
- q.b. Frutta per decorare

Procedimento



1. Montate i tuorli con lo zucchero, aggiungete lo yogurt, l'interno della bacca di vaniglia e la scorza di limone.



2. Ammolate la colla di pesce in acqua fredda poi scioglietela al microonde per pochi secondi, quindi aggiungetela al composto di uova, mescolando velocemente.



3. Per ultimi aggiungete gli albumi d'uovo montati a neve e la panna montata.



4. Per il montaggio del dolce mettete dentro un anello un fondo di Pan di Spagna e inzuppate con la bagna. Nel fondo del biscotto adagiate delle fettine di pesche o fragole e coprite con la mousse. Riponete in frigo per un paio d'ore.



5. Decorate la superficie con della gelatina neutra o del topping alla frutta e frutta fresca e servire.