

CREMA ALLO YOGURT

Difficoltà: facile

Tempi di preparazione: 10 minuti

Questa è una crema che adoro per farcire le mie torte, più leggera di tante altre farciture ed il gusto leggermente acidulo dello yogurt fa da contrasto con la base del dolce, è ottima da sola ma per me è esagerata con i frutti di bosco. Questa crema è ottima anche per dei dolci al bicchiere.

Ingredienti

- 250 ml di panna da montare
- 170 g di yogurt greco (un vasetto)
- 125 g di zucchero a velo

Procedimento

Mettere lo yogurt in un setaccio per circa 30 minuti e lasciare che perda il liquido al suo interno, a parte in un recipiente capiente unire la panna e lo zucchero e montare bene, unire la panna montata e lo yogurt.

Le piccole cose che fanno la differenza

- La panna può essere montata più o meno a seconda dell'utilizzo che ne dobbiamo fare, in questa ricetta abbiamo bisogno di montarla bene ma dobbiamo stare attenti a non passare "il punto di non ritorno" infatti se montata all'eccesso diventerà burro e non sarà più recuperabile. Teniamola sempre sotto controllo mentre la montiamo perché se la trascuriamo potremmo avere una brutta sorpresa.