

Torta allo yogurth di fine estate, e un libro vagabondo per un felice fine settimana



Pensieri e pasticcini©



Piatto da portata [Omada Design](#)



E un altro fine settimana è arrivato...

E l'estate si sta allontanando sempre più, nonostante le giornate calde e afose non ci vogliono lasciare e non ci danno tregua, almeno qua al nord.

Oggi ho voglia di dolcezza...voglio circondarmi di cose belle, colorate, fresche e buone...so che presto il clima cambierà, saremo costretti a cambiare stile di vita, e allora ne voglio approfittare ancora un pochettino.

Voglio rubarmi un pezzettino d'estate...e tenermelo con me...

Il libro di cui vi parlo oggi fa parte dei libri vagabondi [di Ely](#)...un libro che ho letto con molto piacere, fresco, estivo, divertente...

Semplicemente delizioso!

Si legge in un baleno, spassosissimo, a volte un pò surreale, mi ha fatto rivivere con grande nostalgia parecchi momenti

della mia infanzia e adolescenza...le canzoni, le feste di paese, le vacanze in quello sperduto paesino di montagna, le abitudini e le espressioni dialettali, a volte colorite e simpatiche...che bel tuffo nella memoria!

Grazie Ely, mi ha fatto tornare, grazie a questo libro, anche se per poco, una spensierata ragazzina!

Un sogno di torta fritta e marzapane

Milano, estate 2006. Dopo una notte di tormenti, Ilaria ha deciso: chiederà al suo capo due mesi di aspettativa per realizzare un sogno che ha in testa da tempo.

Al termine del colloquio, invece, dà le dimissioni. Adesso può finalmente dar corpo al suo progetto. Un progetto che arriva da lontano e che ha un gusto dolcissimo, un profumo straordinario...

Sfranto, Appennino emiliano, estate 1982. E in questo paesino anonimo che Ilaria trascorre da sempre le vacanze, insieme con i genitori, le due sorelle e quello che a buon diritto si può chiamare un clan.

Quell'anno, poi, un evento domina su tutto: i Mondiali di calcio. Ed è proprio durante l'indimenticabile sfida tra gli Azzurri e il Brasile che Miro, un amico di famiglia dal cuore tenero ma dal carattere d'acciaio, formula un voto solenne: se l'Italia vincerà il campionato, regalerà all'adorata moglie il viaggio di nozze che non hanno mai fatto. Detta così, potrebbe sembrare una cosa da nulla, ma la dichiarazione scatenerà una piccola rivoluzione nella comunità e s'inciderà nel cuore di Ilaria. Che ancora non lo sa, anche se oscuramente percepisce la portata del gesto di Miro.

Milano, autunno 2006. Chi pensa che i sogni non son roba da grandi, che bisogna lasciarli perdere se si vuole crescere, commette un grave sbaglio. Ilaria nel suo sogno ha creduto, lo ha fatto diventare realtà... e in premio troverà qualcosa che non avrebbe mai osato nemmeno immaginare...

Dal sito [ibs libri](#)



Torta allo yogurth e frutti rossi

Ingredienti:

1 confezione [preparato allo yogurth Molino Chiavazza](#)

375 gr yogurth alla fragola intero

fragole e mirtilli a volontà

75 gr burro

[spraygel Decorì Lo Conte](#)

Preparazione:

facile e veloce! Un dolce fresco e goloso in pochissimo tempo...

- Preparazione del fondo torta: montare lo stampo del fondo torta seguendo le istruzioni. (io ho utilizzato uno stampo antiaderente a cerniera)

In un pentolino sciogliere il burro. Togliere il pentolino dal fuoco e aggiungere il preparato per il fondo torta. Mescolare e amalgamare con cura. Distribuire in modo uniforme il preparato sulla base dello stampo premendo con un cucchiaio in modo da ottenere un fondo regolare e compatto. Mettere in frigorifero.

- Preparazione della crema: versare nella terrina lo yogurt freddo di frigorifero, aggiungere il preparato per crema e amalgamare con cura. Montare l'impasto con lo sbattitore elettrico alla massima velocità per 3-4 minuti. Togliere dal frigorifero il fondo per torta preparato in precedenza. Distribuire la crema e livellarla con un cucchiaio. Lasciarla solidificare per almeno un paio d'ore...io ce l'ho lasciata tutta la mattina!

Poi l'ho decorata con mezze fragole e mirtilli, potete anche utilizzare qualsiasi tipo di altra frutta vi piaccia.

Per rendere il tutto golosamente lucido e bello a vedersi, l'ho abbondantemente spruzzato con lo [spraygel decori](#), una praticissima ed innovativa gelatina spray che ho trovato meravigliosa.

- Variante alla frutta: qualora si voglia realizzare una torta allo yogurt con frutta, aggiungere 150 – 200 g di frutta alla crema montata. Esempio: utilizzare uno yogurt alla fragola + 200 g di fragole a fettine. In alternativa si possono utilizzare a piacere more, lamponi o una banana a cubetti .

- Conservare e servire: conservare in frigorifero la torta pronta per il consumo.

Buon fine settimana a tutti...che sia dolcissimo!

Simona