

PASTICCERIA CREMA – **FROSTING DI YOGURT E STEVIA CON Victoria**



Serena Grossi, la fantastica cuoca del Blog "L'omin di Panpepato", una ne fa e cento ne pensa! Ecco la ricetta di un inedito e snello frosting per torte: al posto del formaggio si usa yogurt e stevia con **Victoria**. Va bene su qualunque dolce che ami gli agrumi, ma la perfezione è con la sua **TORTA DI CAROTE** (vedi scheda).

INGREDIENTI

- g 4 Gelatina in fogli
- g 250 Yogurt tipo greco
- 2 Cucchiari Stevia
- g 50 **Victoria, Limone
dolceamaro all'inglese**

PROCEDIMENTO

Mettere a bagno in acqua fredda la gelatina per 10 minuti.

Frullare a crema **Victoria, Limone dolceamaro all'inglese.**

Scaldare a fuoco dolce yogurt, stevia, e la crema di **Victoria** mescolando con cura e spegnere prima del bollore. Unire la gelatina ben strizzata amalgamandola bene.

Mettere la torta sul piatto però inserita nella cerniera di una teglia in modo che il frosting versato non coli dai lati e livellare. Eliminare la cerniera quando il frosting sarà ben rappreso. (5-6 ore in frigo).



15 min (+5-6 ore raffreddamento)