

Ricette a quadretti

Torta ai frutti di bosco e yogurt



Credo che questa sia la mia prima torta coi **frutti di bosco**.

Non so perchè ma non li ho mai considerati come ingredienti per un dolce, se non utilizzati come semplice **guarnizione** o per preparare **coulis** e **confetture**. Fatto sta che avevo **ribes**, **lamponi** e **mirtilli** avanzati da un'altra preparazione (che posterò nei prossimi giorni) e ho voluto sperimentare questa ricetta.

E' una torta semplice da colazione ma fa la sua figura anche come dessert, appena scaldata e servita con una pallina di gelato o *crème anglaise*.

N. porzioni: 8

Tempo: 60 min

Ingredienti

- 300 gr farina per dolci
- 200 gr zucchero
- 4 uova
- 180 gr burro fuso
- 125 ml yogurt bianco (o ai frutti di bosco)
- 1 bustina lievito per dolci
- 300 gr frutti di bosco misti

- zucchero a velo

Istruzioni

1. Lavare ed asciugare delicatamente i frutti di bosco e tenerli da parte.
2. Lavorare i tuorli con lo zucchero nella planetaria, fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.
3. Aggiungere gradatamente la farina setacciata col lievito, alternandola col burro fuso e lo yogurt.
4. Montare a neve ben ferma gli albumi e amalgamarli al composto delicatamente con una spatola.
5. Imburrare ed infarinare uno stampo a cerniera di 24 cm di diametro e versarvi il composto.
6. Adagiare i frutti di bosco sulla superficie della torta, spingendoli leggermente in modo che alcuni di essi affondino nell'impasto.
7. Infornare in forno già caldo a 180° per 40 minuti circa.
8. Lasciar raffreddare completamente la torta, sformarla e cospargerla con zucchero a velo.

Note

Volendo si può preparare un *coulis* da servire con la torta, frullando 80 gr di frutti di bosco con 1 cucchiaio di zucchero a velo e 250 ml di acqua.