Torta fredda light alle pesche e yogurt

Portata: Dolci	Tempo:	Numero persone: 0	Difficoltà: Facile

Ingredienti per 0 persone

- 6 pesche nettarine
- 1 rametto di menta
- 120 gr di miele millefiori Despar
- 150 gr di biscotti secchi Petit Despar
- 400 gr di yogurt bianco magro Despar Vital
- 16 gr di gelatina

Preparazione

1 - Sbucciare le pesche e metterle in una pentola dove bolle un litro di acqua con il miele e la menta. Far cuocere con il fuoco al minimo per circa 20 minuti, scolarle e farle raffreddare, tenendo da parte lo sciroppo rimasto.

2 - Mettere a bagno la gelatina come da istruzioni, sgocciolarla e farla sciogliere in un pentolino con due cucchiai di sciroppo.

3 - Nel frattempo porre le pesche (private del nocciolo) nel mixer, insieme allo yogurt e alla gelatina e frullare bene il tutto.

4 - In uno stampo a cerniera da 22 cm mettere i biscotti inzuppati nello sciroppo, versare sopra il composto e mettere in frigo per almeno una notte.

5 - Decorare con delle fettine di pesca e un rametto di menta.

6 - Buon appetito da DeSPAR!!!