



Torta margherita al frutto della passione

con yogurt e formaggio fresco | 6-8 porzioni | Impasto pronto

45 minuti

2006



Preparato per
torta margherita



Frutto della Passione



Yogurt bianco intero



Formaggio spalmabile



Hey Chef, ti è piaciuta questa ricetta?
Scansiona il QR code e lascia un commento!

Dalla dispensa: Zucchero

Prima di cominciare

La nostra frutta e verdura ha bisogno di essere lavata prima del consumo.

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Preparato per torta margherita** 7) 8) 13)	1 pacchetto	1 pacchetto
Frutto della Passione**	3 pezzi	3 pezzi
Yogurt bianco intero** 7)	1 pacchetto	1 pacchetto
Formaggio spalmabile** 7)	1 pacchetto	1 pacchetto

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	473 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	5552 kJ/ 1327 kcal	1175 kJ/ 281 kcal
Grassi (g)	66 g	14 g
Grassi saturi (g)	22 g	5 g
Carboidrati (g)	156 g	33 g
Zuccheri (g)	94 g	20 g
Fibre (g)	4 g	1 g
Proteine (g)	24 g	5 g
Sale (g)	2 g	0 g

Allergeni

7) Latte 8) Uova 13) Cereali contenenti glutine

Per avere informazioni più complete su ingredienti, allergeni e tracce di allergeni, fai sempre riferimento all'etichetta sui prodotti. Le box sono confezionate in uno stabilimento che utilizza il sedano.

Mi raccomando!

Conservate il kit ricette in frigo

Lavatevi le mani prima e dopo aver toccato gli ingredienti
Usate taglieri e utensili diversi per i cibi crudi e quelli già pronti, oppure lavateli tra un uso e l'altro



Scopri come smaltire i tuoi imballaggi sul nostro sito hellofresh.it

1



Preriscaldare il forno

TIP: per disporre la carta da forno in modo semplice in uno stampo circolare, tagliatene un pezzo abbastanza largo da coprire il fondo e le pareti dello stampo, quindi bagnatelo leggermente sotto acqua corrente e accartocciatelo su se stesso. Apritelo e foderate la teglia.

- Preriscaldare il forno a 180 °C in modalità statica. Assicuratevi che sia a temperatura prima di infornare la torta.
- Foderate uno stampo circolare da 20 cm con carta da cucina.
- Versate il **preparato per torta** nello stampo.

3



Preparare la salsa

TIP: se preferite escludere i semi del frutto della passione, dopo aver preparato la salsa potete filtrarla in un colino a maglie fini.

- Raccogliete in una ciotolina lo **yogurt** con il **formaggio spalmabile** e 1 cucchiaino di **zucchero**.
- Tagliate i **frutti della passione** a metà, scavate la polpa con un cucchiaino e mettetela in un pentolino assieme a 2 cucchiaini di **zucchero** e 4 cucchiaini d'**acqua**.
- Cuocete a fuoco medio per 4-5 minuti o finché lo zucchero si sarà completamente sciolto.

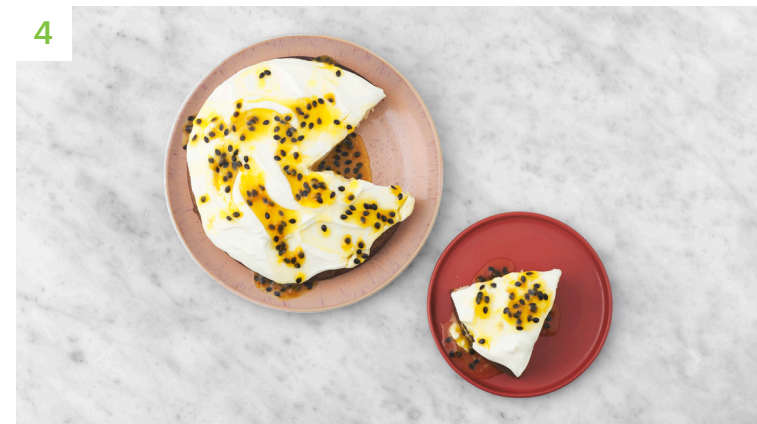
2



Cuocere la torta

- Cuocete la **torta** in forno caldo per 40-45 minuti. Se utilizzate uno stampo circolare da 26 cm, cuocetele per circa 30 minuti (la torta risulterà leggermente più bassa rispetto alla foto).
- Verificate la cottura inserendo uno stuzzicadenti: se fuoriesce pulito e asciutto la torta è pronta. In caso contrario, cuocetela per altri 5 minuti.

4



Disporre nei piatti

- Sfornate la **torta** e lasciatela intiepidire per qualche minuto.
- Toglietela dallo stampo e spalmate sopra la **crema** di yogurt e formaggio, poi irrorate con la **salsa** al frutto della passione.

Buon Appetito!