



# Torta margherita al frutto della passione con yogurt e formaggio fresco | 6-8 porzioni | Impasto pronto

45 minuti

6001



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](http://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.

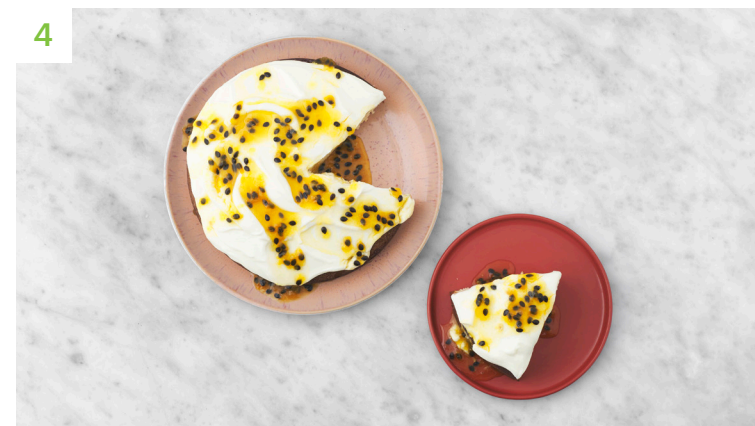
2



## 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!