

## Cre moso allo yogurt

### Preparazione

1. Montare la panna con lo zucchero a velo
2. Incorporare lo yogurt alla panna montata
3. Mettere il composto nel sacco a poche e fare un primo strato di crema in una coppetta
4. Aggiungere le fragole tagliate a piccoli pezzi e completare con un nuovo strato di cremoso
5. Aggiungere un paio di cucchiaini di chutney di fragole ed un germoglio di menta per decorare

Per la preparazione della chutney, basta tagliare le fragole in piccoli pezzi, aggiungere un cucchiaio di zucchero e portare ad ebollizione con pochissima acqua.

Lasciar sobbollire per un paio di minuti e frullare il tutto con un frullatore ad immersione.

### Consigli & curiosità

Il cremoso di yogurt è un dessert che può essere riproposto anche in altre stagioni con la frutta fresca come ad esempio le pesche, albicocche, lamponi o mirtilli, ma si può servire anche con una deliziosa macedonia di frutta fresca.