

# PESCHE RIPIENE CON CREMA DI DIGESTIVES AL CIOCCOLATO



## INGREDIENTI PER 8 PERSONE:

- 8 mezze pesche sciroppate
- 200 gr. di mascarpone
- 100 gr. di zucchero a velo
- 2 tuorli d'uovo
- 100 gr. di biscotti Digestives al Cioccolato
- 8 biscotti Original Digestives
- 2 cucchiaini di brandy (a piacere)

Tempo di preparazione: 30 minuti

Tempo di raffreddamento: 2 ore



## PROCEDIMENTO:

Montare il mascarpone con lo zucchero, i tuorli d'uovo uno alla volta, i biscotti Digestives al Cioccolato tritati ed il brandy.

Mettere il composto in un sac-à-poche e riempire le pesche.

Conservare in frigo per qualche ora

Servire poggiate sui biscotti Original Digestives leggermente inumiditi con lo sciroppo delle pesche mescolato al brandy.

Ricette