SBRICIOLATA AL CAFFÈ



INGREDIENTI:

420 g biscotti McVitie’s Digestives Integrale
180 g burro
250 g mascarpone
80 g zucchero a velo
2 tazzine di caffè freddo
250 ml panna da montare

PROCEDIMENTO:

Tenere da parte alcuni biscotti McVitie’s Digestives Integrale per la decorazione finale.
Frullare con un mixer i restanti biscotti e poi unire il burro fuso ai biscotti sbriciolati e

mescolare bene.
Collocare i 2/3 del composto in uno stampo a cerniera del diametro di 22 cm e livellare con il dorso di un cucchiaio, creando anche un piccolo bordo laterale. Riporre la base in frigo per almeno 30 minuti.
Mettere in una ciotola il mascarpone e lo zucchero a velo, lavorandoli con le fruste elettriche a bassa velocità e aggiungendovi il caffè freddo.
A parte, montare la panna, unirla al composto di mascarpone e amalgamare delicatamente.
Estrarre dal frigo la base, farcirla con la crema al caffè e decorarla con i biscotti sbriciolati messi da parte all'inizio. Lasciare compattare la sbriciolata al caffè in frigo per almeno 2 ore prima di servirla.

Ricette