

Ingredienti

per la base:

250g di biscotti McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena

130g di burro morbido

per la bavarese:

450ml di latte

180g di zucchero

1 bicchierino di caffè

3 tuorli

140g di cioccolato fondente

12g di colla di pesce (6 fogli circa)

400ml di panna

1 bustina di vanillina

Preparazione

per la base:

Preparare la base di biscotti McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena, rivestire con pellicola per alimenti uno stampo per torta da 26cm o adoperare uno apribile.

Tritare bene i biscotti McVitie’s Digestives ai Fiochhi d’Avena e aggiungere il burro fuso, se lavorerete il composto a mano, burro morbido se lavorerete il composto con l’aiuto di un’impastatrice.

Dovrete ottenere uno composto sabbioso, disporlo sulla base della tortiera e livellare con un cucchiaio fino ad ottenere una

base compatta.

Mettere in frigo.

per la bavarese:

Preparare la bavarese, mettere in ammollo la colla di pesce in acqua fredda.

Montare in una ciotola i tuorli con lo zucchero, la vanillina ed il caffè.

In un pentolino mettere il latte a riscaldare, aggiungerlo a filo al composto di uova, fino ad incorporalo tutto.

Rimettere nel pentolino e accendere il fuoco medio, aggiungere il cioccolato a pezzi e rigirare finchè non si sarà completamente sciolto.

Travasare il tutto in un contenitore e lasciare intiepidire, aggiungere la colla di pesce strizzata e rigirare bene per incorporarla completamente.

Montare la panna e solo dopo che il composto al cioccolato sarà quasi freddo, aggiungerla delicatamente.

Versare la preparazione nella tortiera sulla base di biscotti e mettere in frigo per alcune ore.

Per sformare il dolce, consiglio di tirare su la pellicola per alimenti e sformare la bavarese su un piatto, per sfilare la pellicola, essendo un dolce molto morbido, io l'ho semplicemente tirata, lasciando che scorresse sotto la base biscottata!

Decorare la superficie con ciuffetti di panna montata, scaglie di cioccolato o chicchi di caffè.

http://blog.giallozafferano.it/dolcitentazionidirdc/bavarese-ciocco-moka/