

Ingredienti

biscotti McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena

2 uova

100g di zucchero

250g di mascarpone

1 confezione di panna per dolci

latte

liquore al cioccolato

cacao dolce

Preparazione

Separare gli albumi dai tuorli e montarli a neve ben ferma.

Sbattere insieme i tuorli e lo zucchero, aggiungere il mascarpone, la panna e gli albumi.

Una volta pronta la crema al mascarpone, non resta che comporre il dessert.

In una ciotola mescolare del latte con il liquore al cioccolato e usarlo per bagnare i biscotti McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena.

Prendere delle coppette, metterci uno strato di crema, poi uno strato di biscotti McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena bagnati nel liquore e sbriciolati, e così via.

Per finire una bella spolverata di cacao dolce.

Lasciarle riposare in frigo un paio d’ore prima di gustarle.

http://iprofumieisaporidicasa.blogspot.it/2013/02/coppette-digestive-fiocchi-davena-e.html