

Ingredienti per due dessert:

Per la base:

3 biscotti McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena

2 biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte

30g di margarina

un pizzico di cannella in polvere

per la spuma:

2 tuorli d’uovo

25g di margarina o burro

125ml di panna da montare

125g di cioccolato fondente

25g di zucchero

1 fialetta di aroma al Rum

Per il topping:

noci

buccia d’arancia

panna montata

cioccolato fondente

Preparazione

Fondere a bagnomaria il cioccolato e la margarina; sbattere le uova con lo zucchero e montare la panna.

Unire il cioccolato alle uova montate; aggiungere la panna montata ed il Rum.

Sbriciolare i biscotti Digestives ai Fiocchi d'Avena ed amalgamare con la margarina, lo zucchero e la cannella.

Adagiare un biscotto McVitie's Digestives al Cioccolato al Latte su ogni piattino con il lato del cioccolato rivolto verso l'alto.

Con una tasca da pasticcere guarnire con la spuma al cioccolato; stendere il composto di granella e ritagliare un cerchio delle stesse dimensioni del biscotto McVitie's Digestives al Cioccolato al Latte e adagiare questo dischetto sopra la spuma.

Decorare a piacere con ciuffi di panna montata o della stessa spuma e completare con un ricciolo di buccia di arancia.

per il secondo dessert :

Adagiare un biscotto McVitie's Digestives al Cioccolato al Latte sul piattino, come nella prima preparazione, con il lato del cioccolato rivolto verso l'alto.

Con una tasca da pasticcere guarnire prima con uno strato di panna e poi con la spuma al cioccolato; Adagiare sopra la composizione il secondo cerchio di granella. Decorare a piacere con ciuffi di panna montata o della stessa spuma.

Completare con della frutta secca.

http://asiulcat.blogspot.it/2013/01/dessert-di-spuma-di-cioccolato-e.html