

Ingredienti per 6

200g di biscotti McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena

caffè q.b.

gocce di cioccolato q.b.

cacao q.b.

160g di zucchero a velo

130g di burro

4 tuorli d’uovo

1 bicchierino di marsala

Preparazione

Lavorare con una frusta i tuorli con lo zucchero a velo per alcuni minuti, fino ad ottenere un composto spumoso.

Aggiungere pian piano il burro ammorbidito e continuare a mescolare energicamente.

Aggiungere un bicchierino di marsala e mescolare bene la crema.

Preparare una caffettiera di caffè da 6 tazza e diluirla con un po’ di latte.

Bagnare un biscotto per un paio di secondi nel caffè tiepido e posizionarlo nel piattino.

Versare la crema in una sac à poche o una siringa e versare uno strato di crema sul biscotto, fare lo stesso procedimento per altre due volte.

Decorare la tortina con gocce di cioccolato e a piacere con del cacao amaro.

http://lacucinadelbradipo.blogspot.it/2013/03/mattone-al-caffe-con-crema-di-burro-e.html