Ingredienti:

Per la base:

250 gr di biscotti McVitie’s Avena Classic

130 gr di burro

1 tazzina abbondante di caffè

Per la crema:

600 gr di mascarpone

250 ml di panna da montare

100 gr di zucchero a velo

8 gr di gelatina

q.b. di latte (per sciogliere la gelatina)

Preparazione

Iniziamo con la base. Sbriciolare i biscotti, aggiungere il burro sciolto e la tazza di caffe. Mescolare il tutto e mettere in uno stampo da 20cm, pressare bene con il dorso del cucchiaio e mettere in frigo.

Proseguiamo con la crema. Mettere il mascarpone in una ciotola e lavorarlo con lo zucchero a velo. A parte far sciogliere la gelatina in acqua fredda per 10 minuti e poi strizzarla e sciogliere in un po' di latte. Montare la panna. Aggiungere la panna e la gelatina al mascarpone e inglobarli lavorando dal basso verso l'alto. Quando è pronto prendere lo stampo dal frigo e aggiungere la crema. Spolverare con cacao amaro e qualche chicco di caffè

www.instagram.com/tiziana.foodlove/