

Ingredienti (per 8 persone)

120g biscotti McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena

30g di burro

4 tuorli

200ml. di latte

500ml. di panna fresca

120g di zucchero

2 cucchiai di caffè solubille

Preparazione

Scaldare il latte senza farlo bollire ed aggiungere il caffè.

Lavorare i tuorli con lo zucchero e poi unire il caffèlatte tiepido.

Cuocere il composto a bagnomaria fino a quando sarà denso, poi lasciarlo riposare fino al raggiungimento della temperatura ambiente.

Prendere i biscotti McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena e tritarli finemente.

Foderare una tortiera a cerniera con della carta forno e distribuire i biscotti nel fondo, poi lasciar riposare in frigorifero.

Montare la panna, unire la crema al caffè e versare il composto nella tortiera.

Ora mettere il dolce in frigo per almeno 7 ore.

Prima di servire, decorare il semifreddo al caffè con dei ciuffi di panna o qualche mandorla tostata.

https://adessosirisparmia.blogspot.it/2014/10/semifreddo-al-caffe.html