

Ingredienti

Per la base:

125g di biscotti McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena

80g di burro

2 cucchiai di cocco essiccato

Per la crema:

400g di latte condensato

125g di burro

60g di zucchero

80g di miele

Per il topping:

250g di cioccolato al latte

1 cucchiaino di olio di semi

Preparazione

Spennellare di olio di semi uno stampo di 28 cm di diametro e foderare con carta stagnola che andrà unta anche lei.

Sbriciolare i biscotti e amalgamarli col burro fuso e il cocco essiccato.

Distribuire il composto nella stagnola livellando bene e porre in frigo mezz’ora.

Nel frattempo, preparare il caramello mou, mettere in un pentolino il latte condensato, il burro, lo zucchero, il miele e farlo cuocere a fuoco basso continuando a mescolare per non farlo attaccare fin quando il tutto non si sarà addensato e avrà un bel colore ambrato.

Versare il mou sulla base di biscotti, pareggiare bene, mettere in frigo e preparare la copertura di cioccolato.

Fare bollire una pentola con dell'acqua e spegnere il fuoco, sopra di essa mettere un pentolino col cioccolato e l'olio e fare sciogliere, a questo punto riprendere la teglia e versare tutto il cioccolato sul mou pareggiandolo.

Mettere in frigo o in freezer per almeno 2 orette.

Sollevare la stagnola, sformare il semifreddo e tagliarlo a cubetti.

http://hakuna-matata-rainbow.blogspot.it/2012/11/semifreddo-caramello-mou.html