

Ingredienti per 8 persone

4 tuorli d’uova

30g di zucchero

50g di biscotti McVitie’s Digestive ai Fiocchi d’Avena

2 cucchiai di liquore al caffè

30g di cioccolato fondente

Panna

Preparazione

Sbriciolare i biscotti McVitie’s Digestive ai Fiocchi d’Avena con un pesta carne.

Tritare grossolanamente il cioccolato fondente.

In una terrina mettere i tuorli, aggiungere lo zucchero e sbattere con una frusta fino ad ottenere un composto omogeneo.

Sempre mescolando, aggiungere il cioccolato tritato, i biscotti McVitie’s Digestive ai Fiocchi d’Avena e il liquore al caffè.

Alla fine, unire la panna montata a parte.

Versare in uno stampo metallico e porre in frigo.

Al momento del servizio a tavola, porre lo stampo in acqua calda tale che la spuma si stacchi dai bordi, capovolgerla in un piatto di portata e tagliare a fette spesse 1cm.

http://appuntisulblog.blogspot.it/2013/05/dolci-golosi-con-i-mc-vities-e-lucano.html