Ingredienti

300g di biscotti McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena

85g di burro

2 cucchiai di zucchero

1 bustina di vanillina

1kg di gelato al tiramisù

20g di cacao amaro in polvere

Preparazione

In un pentolino fate sciogliere il burro e lasciatelo raffreddare.

In un robot da cucina sbriciolate i biscotti McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena, versateli in una ciotola e aggiungetevi i 2 cucchiai di zucchero, la vanillina ed il burro.

Con le mani impastate il tutto, versatelo in uno stampo con la cerniera (oppure in una di quelle teglie di alluminio usa e getta) del diametro di 26cm e con le mani pressate il tutto.

Versatevi sopra tutto il gelato al tiramisù, messo fuori dal congelatore dieci minuti prima, in modo tale che sarà più facile da spalmare ed allivellare con una spatola.

Cospargere la superficie il cacao amaro in polvere con l’aiuto di un colino.

Riporre in congelatore per almeno 4/5 ore prima di servire.

http://cucinaconimma.blogspot.it/2013/09/i-mc-vities-ed-il-tiramisu-gelato.html