

Ingredienti:

250 g di biscotti McVitie’s Original Digestives

120 g di burro fuso

1 cucchiaio di cacao amaro

1 cucchiaio di rhum (facoltativo)

FARCITURA:

150 g di mascarpone

250 g di panna vegetale

1 foglio di gelatina

2 cucchiai di acqua naturale

q.b. Sciroppo di menta

q.b. Colorante alimentare verde (facoltativo)

q.b. Gocce di cioccolato fondente

7 Biscotti McVitie’s Digestives al cioccolato fondente

Preparazione

In un mixer ridurre in farina gli Original Digestives ed unirli al burro fuso, al cacao ed al rhum.

Posizionare nello stampo ricoperto da pellicola alimentare e porre in frigorifero a rifreddare.

Preparare la farcitura, montando la panna a neve ed aggiungendo il mascarpone, lo sciroppo di menta e la gelatina sciolta.

Riprendere la base e versare livellando bene la crema. Decorare con i biscotti McVitie’s Digestives al cioccolato fondente e con le gocce di cioccolato fondente. Porre in frigorifero a riposare almeno 4 ore.

https://www.instagram.com/p/C9wT6DnITN9/