

Ingredienti:

250 g di biscotti McVitie’s Original Digestives

120 g di burro fuso

1 cucchiaio di liquore marsala

1 cucchiaino di caffè solubile

FARCITURA:

130 g di mascarpone

250 g di panna vegetale

2 fogli di gelatina

q.b. Zucchero a velo

2 cucchiai di liquore Marsala

DECORAZIONE:

9 Biscotti McVitie’s Digestives al cioccolato fondente

q.b. Cacao amaro

Preparazione

Triturare in un mixer i biscotti McVitie’s Original Digestives e unirli al burro sciolto ed al cacao. Rivestire una teglia con pellicola alimentare e formare la base. Porre in frigorifero a raffreddare.

Preparare la farcitura montando a neve la panna ed aggiungendo il mascarpone e lo zucchero a velo ed il liquore al Marsala. Alla fine aggiungere anche la gelatina sciolta. Farcire la base e porre almeno 4 ore in frigorifero a raffreddare.

Decorare con cacao amaro e i biscotti McVitie’s Digestives al cioccolato fondente.

https://www.instagram.com/p/C-CVsdaoO7F/