

Ingredienti

per la base:

1 confezione di biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte

per la farcia:

250g di panna fresca

2 cucchiai di zucchero a velo

30g di cioccolato bianco

per la crema:

250ml di latte

1 uovo

1 cucchiaio di amido di mais

50g di cioccolato fondente

40g di zucchero

per il topping:

fragole o frutta a piacere

Preparazione

Per la crema:

Inziate preparando la crema.

Lavorate l'uovo con lo zucchero, aggiungete l'amido di mais e diluite con il latte.

Ponete la crema sul fuoco e senza smettere di mescolare, fatela addensare.

Unite il cioccolato fondente sminuzzato, mescolate bene, poi lasciate intiepidire.

Per la farcia:

Montate la panna con lo zucchero a velo.

Sciogliete il cioccolato bianco a bagnomaria, fatelo intiepidire, poi unitelo alla panna montata e mescolate delicatamente, fino a quando sarà ben amalgamato.

Trasferite la panna in una sac à poche con beccuccio a stella grosso.

Per il topping:

Distribuite un po' di crema sui piattini, adagiate al centro di ognuno un biscotto McVitie's Digestives al Cioccolato al Latte, distribuiteci un giro di grossi ciuffi di panna e tra un ciuffo e l'altro sistemate una fragola affettata.

Sovrapponete un altro biscotto McVitie's Digestives al Cioccolato al Latte e ripetete l'operazione.

Completate con un biscotti McVitie's Digestives al Cioccolato al Latte diviso a metà. leggermete premuto nella panna nel mezzo.

Terminate con un ciuffo fi panna ed una fragola.

https://blog.giallozafferano.it/mieidolcidasogno/dessert-biscottoso/