

Ingredienti

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

250g di mascarpone

4 tuorli d’uovo

100 g di zucchero

2 cucchiai di marsala

Preparazione

Per la crema al mascarpone iniziare sbattendo i tuorli d’uovo insieme allo zucchero, fino ad ottenere una crema chiara e spumosa.

Aggiungere il mascarpone e continuare a sbattere con delicatezza, successivamente aggiungere anche i due cucchiai di marsala.

Coprire la crema con una pellicola e far riposare in frigo per circa un’ora.

Estrarre la crema dal frigorifero disponendone un primo strato nei bicchierini.

Tagliare a piccoli pezzetti i biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte e creare uno strato di biscotti sopra la crema.

Ripetere la precedente operazione, ricoprendo i biscotti con la crema al mascarpone ed ultimando con altri biscotti a pezzetti.

http://cucinoeracconto.blogspot.it/2012/08/dolce-in-bicchierini.html