

Ingredienti

200g di cioccolato fondente al 50%

250cc di panna da montare

2 tuorli

3 albumi

2 cucchiai di zucchero

1/2 bicchiere di acqua

1 confezione di McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte

codette colorate q.b.

scaglie di cioccolato bianco q.b.

Preparazione

Far sciogliere il cioccolato a bagnomaria ed aggiungere il mezzo bicchiere di acqua.

Nel frattempo montare la panna e metterla in frigo, poi montare gli albumi (ben sodi) e metterli in frigo, poi montare i due tuorli con lo zucchero.

Quando la cioccolata sarà sciolta unire i tuorli montati, aggiungere gli albumi montati e aggiungere la panna.

Far amalgamare bene il tutto e metterlo in frigo per 30 minuti.

Riempire i biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte con la mousse ottenuta e ricoprire il tutto con un secondo biscotto, avendo cura di uniformare lo strato di crema e di livellare bene i bordi, passarli nella codetta colorata o nelle scaglie di cioccolato bianco.

http://wwwlasemplicitaincucinadisabella.blogspot.it/2012/10/golosini-al-cioccolato.html