

Ingredienti

1 uovo grande

150g di ricotta vaccina cremosa

2 cucchiai di zucchero semolato

1 cucchiaino di vino marsala

2 cucchiai di marronata

2-3 biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte

Preparazione

Montare il tuorlo con lo zucchero, a lungo, fino ad ottenere un composto chiaro e gonfio (fare questo passaggio a bagnomaria se si vuole dare una leggera cottura all’uovo).

Mescolare la ricotta con la marronata (in alternativa marmellata di castagne) e il vino fino ad ottenere una crema fluida; unire delicatamente alle uova.

Da ultimo, incorporare l’albume montato a neve ben ferma con un pizzico di sale.

Riempire i bicchieri o le coppette scelte e sbriciolare grossolanamente i biscotti al centro.

http://carotinabbrustolita.blogspot.it/2013/03/digestive-al-cioccolato-e-mousse-di.html