

Ingredienti

3 tuorli d’uovo

200gr di zucchero

1/2 litro di latte

200gr di cocco grattuaggiato

250gr di panna fresca per dolci

6 biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte

Preparazione

Montare i tuorli con lo zucchero in un pentolino mentre si mette a scaldare il latte.

Aggiungere il cocco mescolando, quindi aggiungere il latte a filo tiepido.

Mettere sul fuoco “a fiamma bassa” e mescolare di continuo finché non si assorbe tutto il latte (circa 10 minuti). Non deve bollire.

Mettere da parte.

Foderare con carta da forno bagnata e strizzata uno stampo per plumcake e sul fondo adagiare 3 biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte con la copertura rivolta verso il basso (per dare la direzione giusta al biscotto al momento di sformare il semifreddo).

Appena il composto di cocco sarà freddo, montare la panna con 2 cucchiai di zucchero, quindi unirla al composto di cocco mescolando dal basso verso l’alto con molta cura.

Versare il tutto sopra i biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte, livellare e decorare anche la parte superiore con altri 3 biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte e mettere in freezer per almeno 5-6 ore.

Tirare fuori circa mezz’ora prima di servire.

http://herantonietta.blogspot.it/2014/06/semifreddo-al-cocco-con-mcvities.html