Ingredienti

12 biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte

250g di mascarpone

2 uova

70g di zucchero + 6/7 cucchiai di zucchero

1 limone

acqua

1 fiala di essenza al limone

cacao amaro

Preparazione

In una terrina lavorate il mascarpone con le 2 uova e i 70g di zucchero ammorbidendolo e rendendolo una crema dolce.

Versate in un piattino fondo un po’ d’acqua con l’essenza di limone.

Prendete una teglia in pirex o in alluminio e spalmatevi con un cucchiaio uno strato di mascarpone.

Ora immergete i biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte dalla parte priva del cioccolato e poi poneteli nella teglia.

Una volta creato uno strato spalmate sopra il mascarpone.

Procedete nuovamente ad inzuppare i biscotti nell’acqua ed essenza di limone e una volta terminato finite di spalmare il mascarpone rimasto coprendo bene tutto.

Mettete in frigo a riposare.

Prendete il limone, lavatelo e ricavate dei rigolini dalla scorza che candirete.

In un pentolino mettete 2 dita di acqua e 6/7 cucchiai abbondanti di zucchero.

Portate a bollore e quando inizia a colorarsi gettatevi i vostri rigolini di scorza di limone.

Lasciateli 3/4 minuti e poi posateli su carta da forno aiutandovi con una forchetta.

Fate molta attenzione a questo passaggio perché è facile ustionarsi.

Lasciate asciugare le scorzette candite.

Ora prendete la vostra teglia, cospargetela di cacao amaro e decorate con le scorze candite.

http://lepassionidellamiavita.blogspot.it/2013/02/mcvities.html