

Ingredienti

1 pacco di McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte

biscotti McVitie’s Original Digestives q.b.

250g di mascarpone

2 uova intere

gocce di cioccolato a piacere

4 cucchiai di zucchero

1 bicchierino di amaretto o rhum

una moka da 3 tazze di caffè zuccherato

Preparazione

Separo i tuorli dagli albumi e metto questi ultimi in una ciotola in frigorifero.

Monto i tuorli con lo zucchero fino a farli diventare gonfi e spumosi, e aggiungo il mascarpone, le gocce di cioccolato e mezzo bicchierino di liquore mescolando bene fino ad ottenere una crema omogenea.

Monto a neve ferma gli albumi e li aggiungo alla crema di mascarpone mescolando dal basso verso l’alto per non farli smontare.

Intanto ho messo il caffè in una ciotola, l’ho zuccherato e mescolato col liquore rimanente.

A questo punto immergo i biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte nel caffè per qualche secondo, e li posiziono sul piatto mettendo il lato col cioccolato verso il basso.

Verso la crema al mascarpone sui biscotti livellandola e sbriciolo sulla superficie qualche biscotto McVitie’s Original Digestive, copro il dolce e lo metto in frigorifero per qualche ora.

http://p4role4lvento.blogspot.it/2013/01/mc-vities-e-la-rivoluzione-del-biscotto.html