

Ingredienti

6 biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte

100g di panna da montare a base vegetale

1 yogurt alla vaniglia

100g di torrone alle mandorle

1 cucchiaio di zucchero a velo

1/2 bustina di panna da fissaggio

cioccolato a scaglie

Preparazione

Tritare il torrone per ottenere una farina piuttosto grossolana, anche con piccoli pezzi all’interno.

Montare la panna ben ferma, aggiungendo alla fine lo zucchero mescolato con la bustina da fissaggio, questa stabilizzerà la panna che non smonterà più.

Incorporare delicatamente lo yogurt e da ultimo il torrone tritato.

Aggiungere mezzo cucchiaio di scagliette di cioccolato.

Cominciare a comporre il dolce.

In un piatto mettere un biscotto di base, io per farlo stare fermo l’ho “incollato” con un po’ di crema di nocciole, sul biscotto mettere uno strato di mousse al torrone usando una sac à poche.

Coprire con un altro biscotto e fare un secondo strato di mousse.

Terminare con un terzo biscotto su cui fare dei decori con la mousse al torrone.

Spargere qualche scaglietta di cioccolato.

http://ondinaincucina.blogspot.it/2012/12/torrette-di-mcvities-al-cioccolato-con.html