

Ingredienti

Pan di spagna

Panna da montare

Decorazioni varie

Sacca a poche

1 confezione di biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte

Zucchero acqua per bagnare il pan di spagna

Crema bianca

Goccie di cioccolato

Ingredienti per la crema:

1l di latte

12 cucchiai di zucchero

6 cucchiai di amido di mais

6 uova

Preparazione

Aggiungere un pò di panna alla crema raffreddata.

Montare la panna.

Preparare una soluzione di acqua, zucchero e un’essenza a piacere.

Prendere il pan di spagna e tagliarlo in due metà.

Bagnare la prima metà.

Riempire la sacca a poche con la crema e farcire la torta.

Appoggiare la seconda metà sulla crema per chiudere la torta e bagnare anche questa parte.

Cospargere di panna.

Finalmente entrano in gioco i biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte.

Aggiungere la panna nei bordi e iniziare a decorare.

http://nail-art-e-racensioni.blogspot.it/2013/12/mcvitie-torta-con-la-panna.html