

Ingredienti

Per la base:

200g di biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta

80g di burro

Per la crema:

80g di farina

80g di zucchero

1 fialetta di aroma vaniglia

500ml di latte

3 fogli di colla di pesce

200ml di panna montata

150gr di confettura di pesche

Per il topping:

Un po’ della crema di cui sopra

150g di confettura di ciliege

Preparazione

Per la base:

Tritare in un frullatore i biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta con il burro fino a formare un composto sabbioso.

Dopo aver foderato con la pellicola uno stampo di 24 cm, a cerniera (preferibilmente), coprire il fondo con il composto di biscotti, in maniera uniforme aiutandosi con un cucchiaio o con il palmo della mano.

Riporre la tortiera in frigo.

Per la crema:

Riscaldare bene il latte, nel frattempo setacciare la farina in una terrina e aggiungere lo zucchero e l'aroma alla vaniglia, stemperare piano con il latte caldo e riportare sul fuoco, far bollire e dal bollore, cuore per 5 minuti, finché la crema non risulterà densa.

Travasarla in una ciotola e lasciarla raffreddare bene, coperta con pellicola a contatto.

Mettere in ammollo la colla di pesce in un contenitore con acqua fredda.

Quando la crema si sarà intiepidita, strizzare la colla di pesce e aggiungerla alla crema, aggiungere anche la panna montata e la confettura di pesche, con movimenti dall'alto verso il basso.

Riprendere la tortiera dal frigo e riempirla con la crema, avendo cura di lasciarne un po' per la decorazione finale.

Per il topper:

Stendere uno strato uniforme di confettura di ciliege e mettere nella sac à poche la crema rimanente.

Divertitevi a creare la vostra decorazione, io ho tracciato tanti cerchi che poi ho unito verso il centro con uno stecchino.

Riporre la crema in freezer se la si gradisce a gelato, in frigo se la si gradisce come dolce al cucchiaio.
Ricordate di tirarla fuori 30 minuti prima se la conservate in freezer.

http://blog.giallozafferano.it/dolcitentazionidirdc/mc-vities-ai-frutti/