

Ingredienti

4 biscotti McVitie’s Original Digestive

Ritagli di torta biondina

100g di panna

2 cuccchiaio colmi di crema al cioccolato

Mezza tazzina di caffe

Mezza tazzina di latte

Panna e confettini colorati per decorare

Preparazione

Per preparare il ripieno al caramello, in un pentolino far sciogliere lo zucchero con l’acqua.

Scaldare il latte in un altro pentolino o al microonde, quando si forma il caramello, versare il latte e mescoliamo velocemente; a questo punto portare più volte ad ebollizione, fino a quando non sembri che il caramello inizia a addensarsi.

Lasciare raffreddare e poi aggiungere il burro ed incorporarlo con delle fruste elettriche.

Quando il caramello è pronto e si è raffreddato, aggiungere i biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta sbriciolati.

Sciogliere il cioccolato a bagnomaria, versarlo nello stampo e poi capovolgere quest’ultimo in una ciotola, in modo da eliminarne l’eccesso; lasciare riposare in freezer fino a che non si solidifica.

Quando il guscio è pronto, versare all’interno il caramello e lasciare nuovamente riposare in freezer.

Per ultima cosa coprire con il restante cioccolato, in modo da chiudere i cioccolatini, lasciare nuovamente riposare in frezeer e poi sformiamo. Per decorare utilizzare un pennarello alimentare rosso e del colorante dorato.

http://www.chiccheecapricci.it/cioccolatini-con-cuore-morbido