

Ingredienti

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

una bustina di zucchero a velo, vanigliato o no, a vostro gusto

una ricottina di latte vaccino

1 albume (ca. 25/30g)

50ml di latte

fave di cacao sbriciolate oppure gocce di cioccolato fondente

aroma di arancia o pasta concentrata all’aroma di arancia oppure qualche scorza di arancia o sambuca, a vostro gradimento

un pizzico di sale

un pizzico di cannella in polvere

Preparazione

Come prima cosa iniziate a montare l’albume a neve, meglio se è ben freddo.

Il pizzico di sale aggiungetelo in questa fase, aiuterà a stabilizzare la montatura a neve.

Capirete che è ben montato quando è bello lucido e capovolgendolo rimane “stinco”.

Mettetelo poi da parte, e se fa caldo, mettetelo un attimo in frigo.

Questa operazione va fatta per prima di modo che, se adoperate la stessa frusta, eventuale grasso non si trasferisca agli albumi, che poi non vi monteranno bene.

Setacciate un po’ la ricotta, giusto per togliere o schiacciare eventuali grumi e aggiungete quel goccio di latte; unite anche

l’aroma o la pasta d’arancia.

Quella che abbiamo utilizzato noi è un concentrato, quindi ne abbiamo messo giusto una puntina e poi abbiamo aggiustato il sapore in seguito.

A questo punto aggiungete anche lo zucchero a velo, e con una frusta elettrica o manuale amalgamate bene tutti gli ingredienti.

Dopo due minuti di lavorazione passate alla fase “assaggio” econtrollate che vadano bene zuccheri ed aromi, al limite aggiustateli e mettete anche un po’ di cannella.

Ri-amalgamate bene con la frusta ed iniziate ad unire l’albume montato a neve, di cucchiaio in cucchiaio, incorporandolo dall’alto verso il basso (la crema deve montare, non si deve smontare!).

Ora unite alla crema le fave di cacao a pezzi o le gocce di cioccolato, andate ad occhio!

Prendete una sac à poche con un beccuccio abbastanza largo, così che i pezzetti di cioccolato possano passare tranquillamente.

Un piccolo trucco per riempire la sac à poche comodamente è quello di usare un misuratore di liquidi, una brocca e rivestirci l’interno con la sac à poche.

Prendere i piattini, e stenderci un biscotto che intervallerete con la crema ottenuta, altro biscotto poi crema e così via, nella disposizione che più vi aggrada e il dolcetto è fatto!

Pronto per essere gustato!

http://lavevamp.blogspot.it/2013/03/mcvities-digestive-al-cioccolato.html