

Ingredienti

per la base :

una confezione di biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta

due bicchierini di alchermes

per il budino al cioccolato:

55g di farina 00

50g di zucchero

55g di cacao amaro

½ l di latte intero

per lo zabaione:

6 tuorli d’uovo

6 cucchiai di zucchero

6 cucchiai di marsala secco

5 cucchiai di vino bianco secco

Preparazione

per il budino:

Mettete la farina, lo zucchero e il cacao in una pentola.

Mescolateli insieme con un po’ di latte ricavando una crema; aggiungete il resto del latte e portate a ebollizione mescolando continuamente.

Fate raffreddare.

per lo zabaione:

Montate i tuorli con lo zucchero creando una crema densa.

Aggiungente i due liquori sempre mescolando e fate cuocere a bagnomaria senza mai smettere di mescolare.

Prima di creare il millefoglie lasciate raffreddare le creme ricordandovi di mescolare ogni tanto il budino perché non rassodi troppo.

Bagnate ora un biscotto nell’alchermes (velocemente e solo su un lato mi raccomando altrimenti si ammorbidisce troppo.

Appoggiatelo su un piattino da dessert ricoprite con una cucchiaiata di budino, disponetevi sopra il secondo biscotto ricoprendolo ancora con del budino, chiudete con un terzo biscotto.

Distribuite una cucchiaiata di zabaione sul terzo biscotto.

Finite decorando con strisciate di budino (o del topping al cioccolato).

Continuate così anche per gli altri millefoglie.

Prima di servire lasciate riposare un paio d’ore in frigo.

http://cuochesidiventa.wordpress.com/2013/02/23/cooking-with-cookies-un-millefoglie-frutti-rossi-al-gusto-zuppa-inglese-per-la-nuova-rubrica/