

Ingredienti

2 biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta

2 cucchiaini di marmellata di rose

1 pallina di gelato alla panna

Preparazione

Per una porzione ho coperto perfettamente con della pellicola per alimenti una mini tortiera e ho versato due biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta sbriciolati e mescolati con due cucchiaini di marmellata di rose.

Ho compattato bene e ho lasciato nel freezer un’ora per far rassodare il composto.

Trascorso il tempo necessario ho tolto la mini cake dalla tortiera e l’ho posizionata su un piattino, aiutandomi con la pellicola.

Ho coperto la tortina con una pallina minuscola di gelato alla panna.

Nient’altro, l’intensità della marmellata di rose è stata bilanciata dalla croccantezza del biscotto e dal gusto morbido e semplice del gelato.

http://ilcaffedelledonne.blogspot.it/2013/05/mini-cake-alle-rose.html