

Ingredienti

per la base:

1 confezione di biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta

60g di burro ammorbidito

per la crema:

250ml di panna fresca

250g di mascarpone

3 cucchiai di zucchero a velo

3 cucchiai di liquore all’arancia

frutti di bosco che preferite q.b.

Preparazione

Per la base:

Tritate con un mixer i biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta e aggiungete il burro fuso e formate la base su una tortiera.

Per la crema:

In una ciotola capiente montate la panna fresca con un pizzico di sale e aggiungete lo zucchero a velo, unite da ultimo il mascarpone e il liquore all’arancia.

Ricoprite la base dei biscotti con il composto ottenuto lisciandolo bene con una spatola.

Decorate con i frutti di bosco (io ho usato fragole e mirtilli).

Tenete in frigo almeno 3 ore prima di servirlo.

Aggiungete a piacere una spolverata di zucchero a velo.

http://cosmovetto.blogspot.it/2013/01/torta-golosa-ai-frutti-di-bosco-con-mc.html