Ingredienti

Per la base:

200g McVitie’s Digestives alla Frutta

90g burro fuso

Per il semifreddo:

100g mirtilli

70g zucchero

10g colla di pesce

400ml panna da montare

Per la copertura:

160g mirtilli

100g zucchero

15g colla di pesce

Succo di mezzo limone

Preparazione

Iniziare tritando i biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta molto finemente, poi sciogliere il burro e unirlo ai biscotti tritati.

Foderare con carta forno la teglia a cerniera, generalmente una da 24 cm.

Creare il fondo della torta con l’impasto di biscotti e burro pressando bene.

Mettere in frigorifero a rassodare.

Nel mentre preparare la crema centrale: frullare i mirtilli con lo zucchero utilizzando un frullatore a immersione.

Mettere a bagno la colla di pesce per qualche minuto in poca acqua fredda e poi scaldare leggermente i mirtilli frullati e aggiungervi la colla di pesce ammorbidita e ben strizzata.

Mescolare fino al completo scioglimento.

Montare la panna e aggiungervi il composto di mirtilli mescolando attentamente per non far smontare il tutto.

Riprendere la teglia e versarvi sopra la crema ottenuta, livellare e rimettere in frigorifero.

Preparare la copertura frullando con frullatore a immersione i mirtilli, lo zucchero e il succo di limone, scaldare e aggiungere la colla di pesce ammorbidita.

Lasciar raffreddare un po’ e poi versare sulla torta.

Mettere la torta completata in freezer per 3 ore a rassodare.

Prima di servire la torta McVitie’s e mirtilli sformare e decorare a piacere.

http://dolcipastrocci.blogspot.it/2014/09/torta-mcvities-e-mirtilli.html