

Ingredienti:

Per la base:

150 gr. di McVitie’s Digestives Integrali

55 gr. di burro fuso

Per la panna cotta:

500 ml di panna

100 ml di latte

120 gr. di zucchero

10 gr. di gelatina in fogli

Per la composta di fragole e lamponi:

500 gr. di fragole e lamponi

1 cucchiaio di succo di limone

70 gr. di zucchero

25 gr. di amido di mais

Preparazione

Frullare i biscotti McVitie’s Digestives ed amalgamarli con il burro fuso. Disporli negli stampini e pressare omogeneamente il composto sul fondo. Riporre in frigorifero a solidificare.

In un pentolino porre la frutta lavata e tagliata a pezzi, il succo di limone e lo zucchero. Cuocere fino a ridurre la frutta in un purè. Frullare ed aggiungere l’amido di mais. Riportare il composto sul gas fino a fargli assumere una consistenza più densa.

Disporre poi il composto sulla base di biscotti e riporre nuovamente in frigorifero.

Porre in un tegame la panna, il latte, lo zucchero e portare a bollore. A fuoco spento aggiungere la gelatina precedentemente ammorbidita in acqua fredda e ben strizzata.

Versare il composto negli stampini e riporre nuovamente in frigorifero.

Una volta solidificate, decorare le monoporzioni con frutta fresca.

www.instagram.com/theaxipastry/