

Ingredienti

per 4 bicchierini

4 – 5 biscotti McVitie’s Original Digestive

30g di burro fuso

100g di cioccolato fondente

100g di amarene sciroppate

1 foglio di gelatina (ammollato in acqua fredda)

125g di yogurt alla vaniglia (freddo)

125ml di panna

65g di zucchero semolato

Bicchierini di plastica piccoli da caffè

Preparazione

Mettere a sciogliere il cioccolato fondente in un pentolino a bagnomaria, poi con l’aiuto di un pennello in silicone, spennellare l’interno dei bicchierini da caffè e riporre in freezer per almeno 15 minuti.

Mettere in un pentolino le amarene sciroppate con dello sciroppo, aggiungere il foglio di gelatina che si sarà ammollato, e far cuocere per un paio di minuti, poi frullare con un mixer ad immersione.

Togliere i bicchierini di cioccolato dal freezer e versare all’interno un paio di cucchiaini di gelatina di amarene, riporre in freezer.

Preparare un rapido “quasi gelato” allo yogurt: unire la panna, lo yogurt e lo zucchero e frullare, per amalgamare gli ingredienti, poi versare un po’ di composto nei bicchierini come secondo strato, avendo cura di non arrivare alla fine per lasciare spazio all’ultimo strato di biscotto.

Sbriciolare 4/5 biscotti McVitie’s Original Digestives e aggiungere 30 gr di burro fuso, amalgamare bene e formare un impasto che andrà distribuito come ultimo strato dei bicchierini.

Rimettere in freezer e scongelare 15 minuti prima di servire.

http://coccoleallapanna.blogspot.it/2013/11/bicchierini-di-cioccolato-fondente-con.html