Ingredienti per 6 gelati:

1 confezione di biscotti McVitie’s Original Digestive

200ml di panna

80g di preparato per semifreddi

1 cucchiaio di pasta alla meringa

150g di amarene

granella di nocciole o meringhe q.b.

Preparazione

In una scodella montare la panna leggermente con uno sbattitore elettrico.

Aggiungere il preparato per semifreddi e i due cucchiai di pasta alla meringa.

Montare bene, fino ad ottenere una crema omogenea e ben ferma.

Mettere a riposare in frezeer per 10 minuti.

Nel frattempo scartare i biscotti McVitie’s Original Digestives e contarne 12, riprendere il composto dal frezeer e aggiungervi le amarene (se volete potete tagliarle anche a metà) con il loro succo, rigirare bene senza amalgamare completamente il tutto (deve formarsi l’effetto variegato, caratterizzato da parti al fior di latte e parti di succo di amarene).

Farcire una parte di biscotto, siate abbondanti, e coprire con l’altro biscotto, premere bene e con una spatola livellare bene il contorno.

Bagnare, facendo rotolare il biscotto tra le mani, nella granella di nocciole o meringa.

Mettere i biscotti gelato in frezeer fino al momento della degustazione.

http://blog.giallozafferano.it/dolcitentazionidirdc/biscotto-gelato-al-fior-di-latte-affogato-allamarena/