

Ingredienti

350g di panna

40g di zucchero a velo

la scorza di un’arancia grattugiata

biscotti McVitie’s Original Digestive

qualche goccia di liquore triple sec o di mandarinetto (facoltativo)

Preparazione

Montate la panna e aggiungete, insieme allo zucchero a velo, la parte gialla della scorza d’arancia grattugiata.

Per dare alla panna un sapore più deciso e raffinato e per sottolineare il gusto all’arancia potrete aggiungere qualche goccia di liquore triple sec o di mandarinetto.

Suddividete la crema chantilly all’arancia preparata in coppe di vetro, accompagnate con i biscotti McVitie’s Original Digestives e decorate con scorzette d’arancia tagliate a julienne.

http://marcelayz.wordpress.com/2013/05/19/chantilly-allarancia-con-mc-vities/