

Ingredienti

Per la base:

250g di biscotti McVitie’s Original Digestive

80g di burro

Per la crema:

250g di formaggio spalmabile

200ml di panna da montare

5 cucchiai di zucchero

1 tazzina di caffè

Preparazione

Per la base:

Tritate in un frullatore i biscotti McVitie’s Original Digestive.

Fate sciogliere il burro e aggiungetelo ai biscotti sbriciolati e mettete il composto in una tortiera apribile ricoprendola con della carta forno, in modo da formare un piano compatto.

Lasciatela riposare in frigo per almeno due ore.

Per la crema:

In una ciotola mettete il formaggio spalmabile, 5 cucchiai di zucchero, una tazzina di caffè e mescolare fino ad ottenere una composto cremoso.

In un’altra ciotola, montate la panna e appena pronta aggiungetela alla crema girando dal basso verso l’alto per non smontare la panna.

Versate tutto il composto sopra alla base preparata in precedenza con i biscotti McVitie’s Original Digestive, decorate come volete, io ho aggiunto delle decorazioni al cioccolato.

http://ilparadisodellenovita.blogspot.it/2013/02/un-paradiso-di-gusto-con-mcvities.html