

Ingredienti

panna montata

crema pasticcera

cioccolato fondente

40g di burro o margarina

alchermes

2 biscotti McVitie’s Original Digestives per ogni coppa

500ml di latte

120g di zucchero

30g di farina

2 tuorli

1 bustina di vanillina

1 pizzico di sale

Preparazione

Iniziate col preparare la crema pasticcera: miscelate lo zucchero con la farina e la vanillina.

Aggiungete i tuorli e il sale.

Lavorate il tutto fino ad ottenere un composto soffice.

Stemperate versando il latte a piccole dosi poi mettete sul fuoco.

Mescolate a mezza fiamma e lasciate sobbollire dolcemente per cinque minuti.

Spegnete il fornello e mettete un pezzetto di buccia di limone per 5 minuti nella crema e poi toglietela.

Inzuppate i biscotti nell’alchermes e metteteli sul fondo del bicchiere.

Formate degli strati con gli altri ingredienti.

Dovete cominciare dalla crema pasticcera, poi un po’ di panna montata, un altro biscotto inzuppato nel liquore per dolci, aggiungete uno strato di cioccolato fuso a bagnomaria con il burro, ancora panna e per finire una spolverata di cacao amaro.

Poi guarnite con un biscotto tagliato a forma di stella e con della granella dello stesso biscotto.

http://asiulcat.blogspot.it/2013/02/coppa-golosa-classica.html