

Ingredienti

per quatro coppette

4 biscotti McVitie’s Original Digestive

Ritagli di torta biondina

100g di panna

2 cuccchiaio colmi di crema al cioccolato

Mezza tazzina di caffe

Mezza tazzina di latte

Panna e confettini colorati per decorare

Preparazione

Montare a neve fermissima la panna, unire la crema al cioccolato e farla incorporare bene all’impasto.

Ritagliare a torta a strati sottili e con una forma della stessa grandezza del fondo della ciotolina, ritagliare 4 cerchi.

Mettere un dischetto sul fondo della ciotolina.

Bagnare con latte e caffè e mettere sopra un cucchiaio di panna e crema al cioccolato.

Ritagliare altri 4 dischi di torta biondina, un pochino più grandi dei precendenti.

Mettere un disco sopra la crema, bagna con il caffè e mettere altra crema.

Bagnare nel latte e caffè i biscotti McVitie’s Original Digestives e mettere a chiusura della ciotolina.

Decorare sopra con altra panna montata e terminare la decorazione con i confettini colorati.

http://www.ricettegustose.it/Semifreddi_e_gelati_1_html/Coppette_golose_panna_e_nutella.html