

Ingredienti per 4 persone:

2 uova

80g di zucchero

2 cucchiai di brandy

1 pacco di biscotti McVitie’s Original Digestive

2 tazzine di caffè

1 tazzina di latte

cioccolato al latte

fiorellini a piacere per decorare

Preparazione

Sbattere bene i tuorli con lo zucchero finché non diventano bianchi e spumosi.

Aggiungere il brandy e gli albumi montati a neve ferma.

Girare delicatamente con un cucchiaio di legno, dal basso verso l’alto con delicatezza per non smontare il composto.

In un piatto mettere il caffè con il latte.

Mettere un cucchiaio di crema sul fondo delle ciotoline.

Passare i biscotti McVitie’s Original Digestives nel latte e caffè e metterli sulla crema.

Mettere altra crema e continuare fino ad esaurimento degli ingredienti.

Spolverizzare con il cioccolato al latte, e mettere in frigo per qualche ora prima di servire.

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