

Ingredienti

10 biscotti McVitie’s Original Digestive

2 banane

1 cucchiaio di burro

1 cucchiaio di zucchero di canna

2 cucchiai di zucchero

1 cucchiaio di cacao amaro

4 uova intere

200ml panna fresca

Preparazione

In una ciotola mettere i tuorli di 2 uova e montare in un’altra terrina gli albumi.

Macinare i biscotti McVitie’s Original Digestives finissimi e metterli in una terrina con le altre 2 uova intere, sbattere con una frusta e aggiungere poi delicatamente gli albumi montati precedentemente, questo sarà il composto delle crespelle.

Sciogliere in una padella antiaderente poco burro e mettere un mestolo di composto, coprire e lasciare rapprendere per formare una crespella (tenere il fuoco basso per cuocere senza seccare troppo la crêpe).

Ripetere per ricavarne almeno 3 crêpes.

Sciogliere lo zucchero di canna in poco burro, aggiungere le banane tagliate a rondelle e caramellarle leggermente, aggiungere poi un po’ di panna per renderle cremose, saranno la farcia delle crêpes.

Montare il resto della panna molto fresca in un contenitore freddo (monterà meglio).

Aggiungere ai 2 tuorli 1 cucchiaio di zucchero e il cacao in polvere, amalgamare gli ingredienti e aggiungere la panna montata delicatamente dal basso verso l’alto.

Farcire le crêpes con le banane cremose, tagliare le crêpes e comporre il piatto di portata con crema al cacao e ciuffi di panna montata.

http://www.cucinarecreare.it/?p=8991