

Ingredienti

mousse al cioccolato bianco

mousse al cioccolato fondente

5 biscotti McVitie’s Original Digestive

cioccolato fondente

Preparazione

Preparare due mousse: una al cioccolato bianco e una al cioccolato fondente (per maggior praticità si possono anche usare le bustine in commercio per preparare la cioccolata calda, che si possono arricchire di sapore unendo qualche quadratino cioccolata bianca e fondente).

Mettere la mousse al cioccolato fondente alla base del bicchiere, sbriciolare sopra due biscotti e ricoprire con la mousse al cioccolato bianco. Sbriciolare altri due biscotti, tagliare in due un altro biscotto e usarlo per guarnire il cioccolato.

Infine grattugiare su tutta la superficie del dolce del cioccolato fondente.

http://www.dolcideemuffin.blogspot.it/2013/01/dessert-al-bicchiere-al-cioccolato.html