

Ingredienti per 8 biscotti:

BASE:

250 g McVitie’s Original Digestives

250 g burro (fuso)

60 g zucchero

q.b. cannella in polvere

CREMA PASTICCERA:

400 ml latte

60 g zucchero

3 cucchiai amido di mais

3 tuorli

1 cucchiaio estratto di vaniglia

1 pizzico di sale

MERINGA:

3 albumi

30 g zucchero

1/2 cucchiaino cremor tartaro

Preparazione

Mescolare tutti gli ingredienti della crosta (Digestives, burro fuso, zucchero semolato e cannella in polvere) in una ciotola media. Premere il composto in una tortiera profonda da 22 cm sul fondo e sui lati. Cuocere la crosta per 10 minuti, in forno a 180°C.

Unire gli ingredienti del ripieno della crema pasticcera alla vaniglia (latte, zucchero semolato, amido di mais, tuorli d'uovo, estratto di vaniglia e sale) e cuocere a fuoco medio, mescolando continuamente, finché la crema si addensa e fino a raggiungere la consistenza simile a un budino. Mettere da parte a raffreddare.

Sbattere insieme gli ingredienti della meringa (albumi d'uovo, zucchero semolato, cremor tartaro) fino a ottenere un composto compatto e lucido.

Per assemblare la torta: versare il ripieno nella crosta e ricoprire con uno spesso strato di meringa, creando delle piccole punte.

Cuocere in forno a 180° C fino a quando la meringa diventerà dorata (circa 10 minuti).

Far raffreddare in frigorifero e consumare entro poche ore dalla cottura.

https://www.instagram.com/viaggiandomangiando80/