

Ingredienti

250g Biscotti Mc Vitie’s Original Digestive

80g burro

200ml panna

200ml latte

100g zucchero a velo

7g gelatina

300g yogurt bianco

Colorante alimentare verde qb

Per decorare:

Ciliegie candite

Zuccherini dorati

Crema al cioccolato spalmabile

Stampo albero di natale

Preparazione

Mettere in un pentolino la panna, il latte, lo zucchero e la gelatina e lasciare in ammollo una decina di minuti; poi tritare i biscotti McVitie’s Original Digestives nel mixer e aggiungere il burro fuso; quindi stendere sulla base dello stampo, livellando bene e mettere in frigorifero mentre si prepara la panna cotta.

Mettere il composto latte, panna con la gelatina sul fuoco e lasciar scaldare finché la gelatina non si scioglie; quindi far raffreddare qualche minuto.

In una ciotola versare lo yogurt e il colorante, nella quantità che si preferisce per ottenere il verde desiderato, poi aggiungere anche il composto con la gelatina, mescolare e lasciare rassodare una ventina di minuti (soprattutto se si usa uno stampo di cartone).

Versare quindi nello stampo, sopra i biscotti, e lasciare in frigo 6/7 ore o ancor meglio tutta la notte.

Decorare infine con ciliegie candite e zuccherini, per ricreare palline e nastri, mentre con la crema al cioccolato creare la base dell'albero di Natale.

http://lovercupcakes90.blogspot.it/2014/12/panna-cotta-christmas-tree.html