

Ingredienti:

250 g di biscotti Digestives McVitie’s Italia

100 g di burro fuso

1 cucchiaio di liquore al caffè

Farcitura:

500 g di ricotta soda

250 ml di panna vegetale

150 g di zucchero a velo

2 fogli di gelatina

2 cucchiai di caffè solubile sciolto in 2 cucchiai di acqua calda

Cacao amaro in polvere

Ciuffi di panna

Gocce di cioccolato fondente

Preparazione

Triturare finemente i biscotti Digestives di McVitie’s in un mixer e mescolarli con il burro fuso e il liquore al caffè fino a ottenere un composto omogeneo.

Rivestire uno stampo rettangolare con pellicola e distribuire il composto di biscotti, pressandolo bene per formare una base compatta. Mettere in frigo a rassodare.

Preparare intanto la crema di ricotta, aggiungendo il caffè solubile e lo zucchero, e unire al tutto la panna montata e la gelatina che avremo fatto sciogliere.

Riprendere la base e versare la crema.

Riporre in frigorifero a rassodare almeno 4 ore. Dopodiché si può procedere con la decorazione a piacere.

www.instagram.com/lacucinadibeatrice/