

Ingredienti

2 kiwi (3 se piccoli)

100g di biscotti (circa 7) McVitie’s Original Digestive

6 cucchiai di zucchero

1 bicchiere di rhum (in alternativa sciroppo di zucchero aromatizzato al rhum o altro)

5dl di latte

4dl di panna fresca

15g di colla di pesce

Preparazione

Mettiamo ad ammollare in acqua la colla di pesce.

In una casseruola, lavoriamo bene i tuorli con lo zucchero, uniamo il latte e mettiamo sul fuoco, facendo cuocere per 10 minuti senza far bollire e mescolando sempre.

Togliamo dal fuoco e uniamo la colla di pesce ben strizzata e mescoliamo finché non risulta completamente sciolta.

Lasciamo raffreddare e, nel frattempo, montiamo la panna che andremo poi a unire alla crema appena fatta.

Bagniamo lo stampo con del liquore e mettiamolo per qualche minuto in freezer.

Sbricioliamo i biscotti e bagniamo bene con il rhum, in mancanza di rhum, o nel caso non fosse di vostro gradimento, potete sostituire il rhum con dello sciroppo di zucchero ed eventualmente aromatizzarlo, mettendolo sul fornello e facendo bollire 2/3 di zucchero con 1/3 di acqua e una volta raffreddato aggiungere qualche goccia di aroma..

Recuperiamo lo stampo dal freezer e versiamo un primo strato leggero di crema e qualche fettina di kiwi.

Mettiamo lo stampo in frigorifero e quando la crema si sarà rappresa, procediamo stendendo uno strato di biscotti McVitie’s Digestive, poi uno strato di crema e uno strato di kiwi e così fino a finire gli ingredienti e terminando con uno strato di biscotti.

Lasciamo la mattonella in frigorifero per almeno 6 ore prima di servirla, oppure in freezer se non la dovete consumare subito, in questo caso toglietela dal frigo alcune ore prima di servirla.

http://vialedeipensierinumero11.over-blog.it/article-mc-vities-digestive-mi-piacciono-tanto-115318970.html