

Ingredienti

300g di biscotti McVitie’s Original Digestive

150g di burro

120g di zucchero

2 uova

80g di mandorle spellate

50g di cacao

½ bicchiere di rhum

Preparazione

Mettete in una ciotola il burro e lavoratelo insieme allo zucchero fino a renderlo cremoso.

Adesso unite le uova, le mandorle spellate e tritate grossolanamente e amalgamate bene.

Aggiungete il cacao e lasciate da parte.

Nel mixer frullate i biscotti McVitie’s Original Digestives e dividetele in due parte uguali, unite una parte di biscotti al composto al cacao e ammorbidite l’altra parte con mezzo bicchiere di rhum (io l’ho diluito con dell’acqua per non avere un sapore troppo forte) e cercate di compattarli ma attente a non annacquare il tutto!

Adesso prendete uno stampo per plumcake e foderatola con della carta forno bagnata e strizzata e versate sul fondo il composto al cacao, livellate e spargete sopra uno strato di biscotti, livellate anche quello e continuate così fino ad

esaurimento ingredienti, ma finite sempre col cioccolato.

Coprite con un foglio di carta trasparente e lasciate a riposare in frigo per 3 ore circa. Trascorso il tempo necessario sformatelo e guarnite a piacere.

Aumentate tutte le dosi di almeno altri 100g perché io ho usato uno stampo piccolino e ho fatto solo uno strato, ma l'effetto è più bello se riuscite a fare più strati.

Io invece di farlo riposare in frigo l'ho lasciato in freezer per circa un'ora (anche perché ci sono le uova crude) e devo dire che l'effetto è quello del semifreddo

http://www.cookeryaddicted.blogspot.it/2013/03/mattonella-cioccolato-e-mandorle.html