

Ingredienti

1 confezione di biscotti McVitie’s Original Digestive

400g di mascarpone

4 uova

1 bicchierino di liquore al caffè

100g di zucchero

½ l di caffè-latte

cacao q.b.

Preparazione

Separate i tuorli dagli albumi e tenete questi da parte.

Lavorate i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso.

Incorporate il mascarpone e amalgamate bene versando un po’ alla volta il liquore al caffè.

Intanto montate a neve ferma gli albumi e unite anch’essi alla crema al mascarpone con delicatezza affinché non smonti.

Il composto risulterà soffice e cremoso.

Bagnate i biscotti McVitie’s Original Digestives nel caffè-latte e disponete un biscotto sul piatto, decorate con uno strato di crema al mascarpone, disponete sopra un altro biscotto e decorate.

Sul terzo biscotto dopo averlo decorato spolverizzate del cacao.

Mettete in frigo 4-5 ore, ovviamente potete disporre i biscotti a vostro piacimento.

http://sicucinaconmamma.blogspot.it/2013/04/mcvities-original-digestive-con-crema.html