

Ingredienti

200g di biscotti McVitie’s Original Digestive

200g di ricotta

100g di zucchero

100cl di panna liquida

1 foglio di colla di pesce

100g di cioccolato fondente

1 albume

Preparazione

Tritare i biscotti nel mixer.

Sciogliere il burro a fiamma bassa, nel frattempo sbattere energicamente l’albume, unire il burro e l’albume e versare il tutto nei biscotti.

Sistemare su una teglia la carta da forno, prendere uno stampino di alluminio e versare i biscotti premendo sul fondo, infornare per circa 15 minuti a temperatura di 150° in modo tale che il biscotto rimanga compatto e non si sbricioli.

Prendere il foglio di colla di pesce e mettetelo in ammollo con poca acqua, quando si sarà ammorbito, metterlo in un pentolino e far sciogliere a fiamma dolce.

Nel frattempo montare la panna e amalgamarla con la ricotta, aggiungere la colla di pesce e il cioccolato, riporre il composto in frigo per circa mezz’ora, lasciare raffreddare il biscotto e riporlo in un piatto.

Mettere il composto sulla base di biscotto e ricoprire con l’altra base di biscotto infine spolverizzare con zucchero a velo.

mcvitie’s original digestives con ricotta e scaglie di cioccolato di francesca

http://mylovecosmetics.blogspot.it/2013/04/mcvities-digestive.html