Ingredienti:

250 g biscotti McVitie’s Digestive

150 g di burro

1 uovo

125 g di farina 00

1 cucchiaio di cacao amaro

150 g di zucchero

q.b. vaniglia

125 g di yogurt

1 cucchiaino di biscarbonato

1 cucchiaio di aceto di mele

½ limone (succo)

250 g di formaggio spalmabile

200 g di panna da montare

2 fogli di gelatina

2 cucchiai di latte

140 g di zucchero a velo

Preparazione

Unire allo yogurt il succo di limone e mescolare bene.

In una ciotola montare burro, zucchero e vaniglia, finchè non diventa un composto chiaro e spumoso. Poi aggiungere l'uovo e lo yogurt.

Quando tutto è ben amalgamato, unire la farina setacciata, il bicarbonato e l'aceto di mele.

Mescolare bene e versare il tutto in uno stampo da 26 cm, poi mettere in forno a 180° per 20/30 min.

Tritare i biscotti McVitie's Original Digestive, unirli al burro fuso e creare la base della torta schiacciando il composto in uno stampo a cerniera precedentemente foderato. Poi mettere in frigo per 30 min.

Mettere in ammollo i fogli di gelatina ed una volta strizzati aggiungerli nel latte precedentemente scaldato, poi montare la panna ben ferma.

A parte creare una crema liscia con il formaggio spalmabile e lo zucchero a velo ed infine unire i 2 composti.

Aggiungere un primo strato di crema sulla base di biscotti, poi proseguire con una decorazione semplice con crema e biscotti sbriciolati.

www.instagram.com/vale_damo/