Ingredienti per 6 persone

per la base:

225g di biscotti McVitie’s Original Digestive

115gr di burro

115g di cioccolato fondente

60g di zucchero

1 uovo

q.b. di rhum

per il topping:

225g di cioccolato fondente

q.b. di cioccolato a scaglie

Preparazione

per la base:

Tritare minuziosamente i biscotti McVitie’s Original Digestive.

Fondere il burro ed unirvi lo zucchero.

Amalgamare il tutto ai biscotti McVitie’s Original Digestives tritati.

Aggiungere il cioccolato fuso (a bagnomaria) e l’uovo.

Amalgamare bene.

Utilizzare per la creazione delle tortine uno stampo in silicone a 6 impronte, opportunamente foderato di burro.

Depositare l’impasto nelle formine “poco alla volta” facendo attenzione e non lasciare bolle d’aria (che ne comprometterebbero l’estetica, una volta sformate).

Riporre lo stampo in frigo per almeno un paio d’ore .

Nell’impasto, a piacere, si può anche aggiungere del rhum

per il topping:

Preparare la guarnitura facendo sciogliere a bagnomaria i restanti 225g di cioccolato fondente.

Estrarre le tortine dallo stampo, solo all'atto della copertura con il cioccolato fuso.

Guarnire la tortina con le scaglie di Cioccolato e riporle nuovamente in frigorifero

Prima di servirle, tenerle 10-15min fuori-frigo.

Servire, a piacere, con panna montata fresca.

http://foodandbeautypassion.blogspot.it/2013/09/tortine-rose-chocolate-cake-by-edo.html