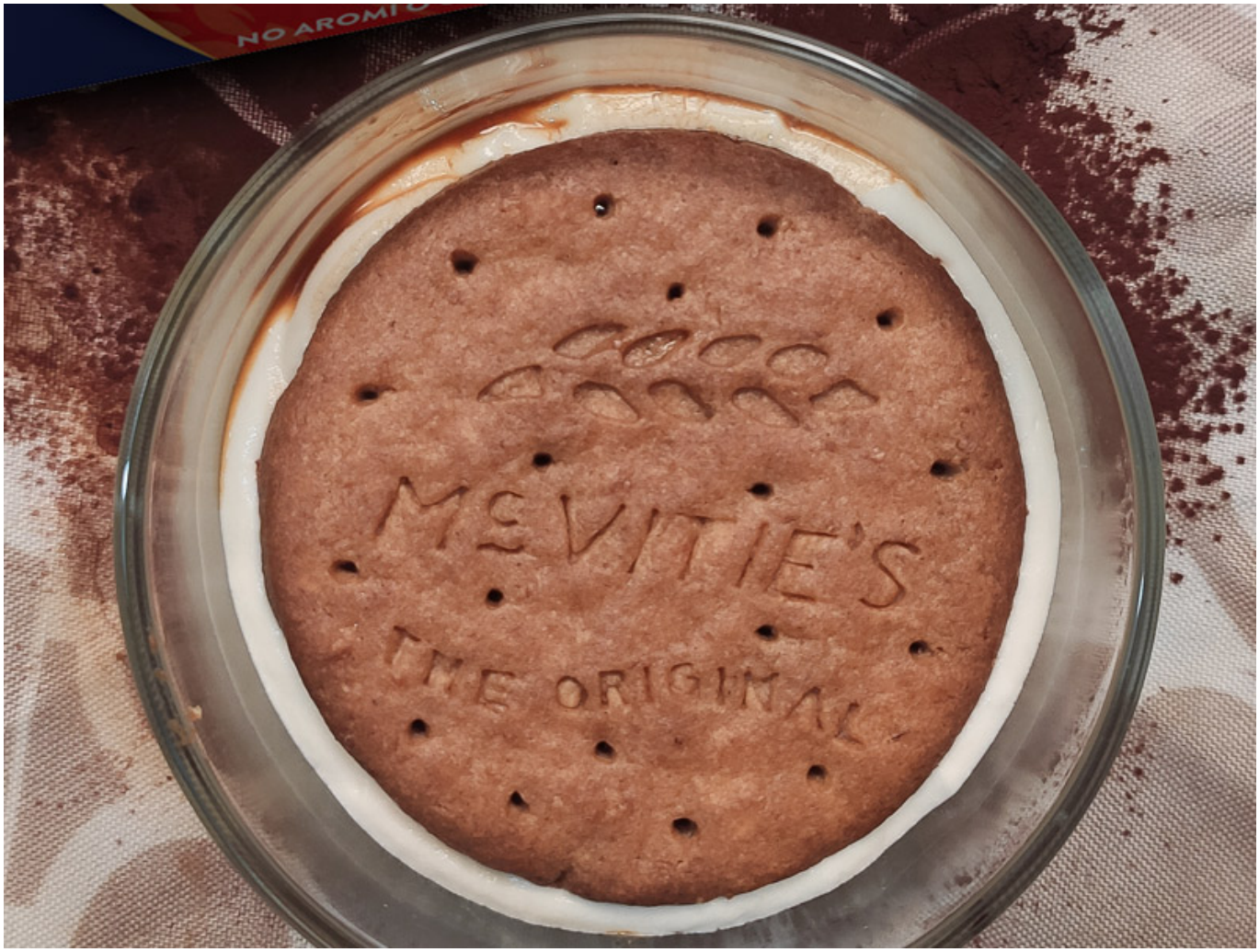

Ingredienti:

400 g di McVitie’s Original Digestive

500 g mascarpone

300 ml di caffè

½ bacca di vaniglia

q.b. di cacao amaro in polvere

200 g panna fresca da montare

5 tuorli d’uova

170 g di zucchero

50 g di acqua

Preparazione

Iniziare a preparare una pâte à bombe, versando l’acqua e lo zucchero in un pentolino.

Scaldare a fiamma bassa e dopo aver portato il composto ad ebollizione versarlo lentamente in un recipiente dove vengono precedentemente messi i tuorli d’uova.

Dopodichè procedere montando il composto fino ad ottenere una crema chiara e spumosa.

Unire poi il mascarpone e la vaniglia con una frusta.

A parte montare la panna e unire il tutto delicatamente dal basso verso l’alto, senza smontare il composto.

Procedere poi con le monoporzioni: passare i biscotti McVitie’s Digestives nel caffè freddo, dove è stato aggiunto un goccio di liquore a piacere.

Iniziare a stratificare ed infine concludere con una bella spolverata di cacao amaro.

www.instagram.com/vale_damo/