

Ingredienti per 4/5 persone

1 confezione di McVitie’s Original Digestive

4 tuorli

100g di zucchero

50g di farina

1l di latte

1 baccello di vaniglia

5 tazzine di caffè

Preparazione

Preparate la crema pasticcera al caffè: mettete in una casseruola i tuorli, con lo zucchero e montateli con la frusta a mano finché non otterrete un composto liscio ed omogeneo; incorporate la farina continuando a mescolare bene.

Portate a bollore il latte aggiungendo la vaniglia, versate il latte nel composto delle uova, girate bene e mettete sul fuoco per circa 3-4 minuti girando bene, togliete dal fuoco lasciatela raffreddare e unite il caffè che avete fatto in precedenza, mescolate bene e inserite la crema in una sac à poche.

Prendete un piattino e adagiate il biscotto McVitie’s Original Digestives e mettete un primo strato di crema al caffè, alternando biscotto e crema e la dolcissima torretta è pronta, semplice realizzazione ma di sicuro effetto come dopo cena.

http://mammananu.blogspot.it/2013/03/torretta-mcvities-al-caffe-ingredienti.html