Ingredienti

biscotti McVitie’s Original Digestives (2/3 per porzione)

mascarpone q.b.

bastoncini rivestiti di cioccolato

zucchero q.b.

caffé q.b.

liquore a piacere

cacao in polvere

Preparazione

Mettere il mascarpone in una ciotola (tenere fuori dal frigo 10 minuti), aggiungere lo zucchero ed amalgamare con le fruste elettriche fino a che diventi spumoso.

Diluire il caffé con un po’ di acqua tiepida, aromatizzarlo con un po’ di liquore a piacere (rhum o maraschino), intingere leggermente i biscotti McVitie’s Original Digestives nel caffé e formare la torretta, alternando con il mascarpone e alla fine decorare con i bastoncini ricoperti di cioccolato ed una spolveratina di cacao.

http://blog.giallozafferano.it/myrossofragola/dolci-al-mascarpone-senza-cottura-rosso-fragola/