

Ingredienti

Per la base:

200g biscotti McVitie’s Original Digestive

50g burro

20ml latte

Per il gelato al cioccolato:

100ml latte

60g panna

un cucchiaio di zucchero

50g cioccolato fondente

un pizzico di sale

1/2 cucchiaino di farina di carrube (addensante)

1 cucchiaino di cacao amaro in polvere

Per il gelato al cioccolato bianco:

100ml latte

60g panna

un cucchiaio zucchero

50g cioccolato bianco (con un’ alta percentuale di burro di cacao)

un pizzico di sale

1/2 cucchiaino di farina di carrube (addensante)

Preparazione

Preparare prima la base del dolce unendo il burro fuso, il latte e i biscotti McVitie’s Original Digestive, sbriciolati, a formare un composto sabbioso.

Mettere i biscotti sbriciolati sul fondo di una tortiera (possibilmente a cerniera) e lasciar raffreddare in frigo.

Intanto preparare le due creme che, una volta passate nella gelatiera diventeranno gelato.

Procedere per entrambe nello stesso modo (ma separatamente): v ersare il latte, il cioccolato fuso a bagnomaria e la panna in un pentolino e unire lo zucchero e il cacao (solo per il gelato al cioccolato al latte), fare andare il composto a fuoco basso e mescolare costantemente.

Portare la base per il gelato non oltre gli 85° (il composto deve sfiorare il bollore, ma non bollire).

Basterà quindi mettere le due creme a bagnomaria, in acqua e ghiaccio, e mescolarle bene, poi metterle in freezer o passarle una alla volta in gelatiera finchè non risulteranno ben mantecate.

Una volta pronti i due gelati, dovranno essere lavorati finchè non risultino abbastanza cremosi da essere posti a strati sulla base di biscotti.

Lasciar riposare la Torta Gelato in freezer per almeno 4 ore.

Decorare a piacere con altri biscotti McVitie’s Original Digestives interi o sbriciolati per rendere la torta gelato ancora più golosa.

http://blog.giallozafferano.it/icakebake/torta-gelato-cioccolato-latte-bianco-in-collaborazione-mcvities/