

Ingredienti

Per la base:

250g di biscotti McVitie’s Original Digestive

4 cucchiai di burro ammorbidito

115g di zucchero semolato

125g di cioccolato fondente

1 uovo intero

½ cucchiaino di burro, per ungere lo stampo

Per la decorazione:

225g di cioccolato fondente

50g di cioccolato bianco

50g di noci intere (nocciole e mandorle sono meglio)

50g di uvetta

50g di ciliegie candite

Preparazione

Per la base:

Imburrare leggermente uno stampo da plumcake con il ½ cucchiaino di burro e poi foderarlo con carta forno.

Spezzare a mano ogni biscotto in pezzi della dimensione di una mandorla.

Fondere i 125g di cioccolato a bagnomaria e far intiepidire.

Nel frattempo montare il burro a temperatura ambiente con lo zucchero.

Unire l'uovo intero e continuare a montare.

Unire il cioccolato intiepidito, sempre continuando a montare.

Unire i biscotti spezzettati e mescolare con un cucchiaio, finché non saranno tutti rivestiti del composto di cioccolato.

Optional: aggiungere le noci, l'uvetta (ben lavata in acqua calda e asciugata con carta da cucina),
e le ciliegie candite intere.

Versare il composto nello stampo, cercando di riempire bene tutti gli spazi vuoti, soprattutto sul fondo, perché poi il dolce verrà capovolto e il fondo diventerà la superficie.

Raffreddare il dolce in frigo per almeno 3 ore (ideale per 1 notte).

Per la decorazione:

Prima di servirlo sciogliere a bagnomaria 250g di cioccolato fondente per la glassatura.

Estrarre il dolce dallo stampo e capovolgerlo su una gratella (posta sopra della cartaforno, sulla quale sgocciolerà la glassa in eccesso).

Versare il cioccolato fuso sopra il dolce e livellare la superficie e lati con una spatola o un coltello da burro.

Lasciar rapprendere la glassa a temperatura ambiente.

Con cautela, far scorrere un coltello attorno al bordo inferiore del dolce (dove probabilmente si sarà attaccato alla gratella) e trasferirlo nel piatto di servizio.

Far fondere il cioccolato bianco e disegnare delle strisce decorative sulla superficie del dolce.

Servire freddo.

http://www.facebook.com/photo.php?fbid=1857270469814&set=o.209961715685194&type=1