Ingredienti per 5 tortini

250ml di panna fresca

80ml di latte

100g di zucchero

2 fogli di gelatina

cannella in polvere q.b.

aroma vaniglia

marmellata a piacere q.b.

crema al cioccolato q.b.

10 biscotti McVitie’s Original Digestive

monpariglia di cioccolato

Preparazione

In un pentolino mettere la panna, il latte, lo zucchero, la cannella e l’aroma vaniglia.

Portare a bollore e lasciare intiepidire.

Mettere in ammollo con acqua fredda i fogli di gelatina.

Dopo 5 minuti, strizzarli ed unirli alla panna scaldata precedentemente, mescolare fino a che la gelatina si sia completamente sciolta.

Versare la panna nelle apposite formine in silicone.

Mettere in frigo per un paio d’ore affinché si solidifichi, oppure in freezer per circa 45 minuti.

A questo punto, sfromare la panna corra e comporre il tortino,

Prendere un biscotto McVitie’s Original Digestives e spalmarvi sopra un pò di crema al cioccolato, su un altro spalmarvi la marmellata e sovrapporli entrambi.

Adesso, sui due biscotti McVitie’s Original Digestives adagiare molto delicatamente la panna cotta sformata precedentemente, magari aiutandosi con una spatola.

Una volta completati tutti i tortini, spennellare tutto il bordo dei biscotti McVitie’s Original Digestives con un pò di marmellata a far aderire la monpariglia di cioccolato.

Per finire, decorare la parte superiore dei tortini con crema al cioccolato, facendola cadere dai rebbi di una forchetta.

http://blog.giallozafferano.it/myrossofragola/tortino-alla-cannella/