

Ingredienti

Per la base:

1 confezione di biscotti McVitie’s Original Digestive

50g di burro

Per la crema:

500ml di latte

300ml di panna

100g di farina

100g di zucchero

100g di cacao amaro

1 bicchiere di caffè

aroma al caramello

150g di cioccolato extra fondente

Preparazione

Per la base:

Iniziate con lo sbriciolare i biscotti McVitie’s Original Digestives e amalgamate il tutto con il burro fuso.

Riponete nella teglia, premendo per bene sul fondo.

Per la crema:

Ora preparate la crema budino al gusto di cioco-caffè.

Mettete in un pentolino il latte amalgamatelo con la panna freschissima, aggiungete la farina, lo zucchero, il cacao amaro e un bicchiere di caffè e aggiungere un po' di aroma al caramello e mescolate fino ad ebollizione.

Versate il contenuto nello stampo e fate riposare.

Nel frattempo sciogliete il cioccolato extra fondente e versatelo nello stampo.

Fate riposare in frigo per circa 2 ore.

Decorate con panna e fate riposare per 15 minuti in frigorifero.

http://pomodorinosottolio.blogspot.it/2013/02/un-cuore-di-torta.html