



Ingredienti

Per la base:

- 200g di biscotti McVitie's Digestives ai Flocchi d'Avena
- 150g di burro o margarina
- 1 cucchiaio di zucchero

Per la crema:

- 1 confezione di preparato per caramello per 8 porzioni
- 1l di latte
- 200g di zucchero
- 1 bustina di vanillina
- 8 fogli di colla di pesce
- 250g di formaggio spalmabile

Preparazione

Preparate la base biscottata frantumando i biscotti e amalgamandoli al burro fuso.

Compattateli bene sul fondo di una teglia, anche da portata o in vetro.

Mettete la teglia, con la base di biscotto, in frigo a solidificare.

Nel frattempo, mettete a bagno in acqua fredda la colla di pesce e preparate il caramello, con il litro di latte e le due buste contenute nella confezione, rispettando le indicazioni della confezione.

Quando la crema sarà pronta, strizzate la colla di pesce e inseritela al composto, mescolando sempre fino a completo assorbimento della gelatina.



Inserite ora, se lo vorrete, il formaggio spalmabile, che non pregiudica la riuscita del dolce, lo rende solamente più corposo.

Cuocete ancora per alcuni minuti, per riportare la giusta densità alla crema.

Togliete dal fuoco e fare riposare alcuni minuti, togliete la teglia messa in precedenza nel frigorifero e versate sulla base biscottata, in modo uniforme e delicato il composto, livellate e riponete in frigo per una notte.

Il giorno successivo versate sulla torta il caramello contenuto nella confezione.

<http://lacucinadinonnapapera.blogspot.it/2012/11/torta-fredda-al-caramello.html>