



coppette panna e cioccolato di ivana



Ingredienti per quattro coppette

4 biscotti McVitie's Original Digestive
Ritagli di torta biondina
100g di panna
2 cucchiaini di crema al cioccolato
Mezza tazzina di caffè
Mezza tazzina di latte
Panna e confettini colorati per decorare

Preparazione

Montare a neve fermissima la panna, unire la crema al cioccolato e farla incorporare bene all'impasto.

Ritagliare a torta a strati sottili e con una forma della stessa grandezza del fondo della ciotolina, ritagliare 4 cerchi.

Mettere un dischetto sul fondo della ciotolina.

Bagnare con latte e caffè e mettere sopra un cucchiaino di panna e crema al cioccolato.

Ritagliare altri 4 dischi di torta biondina, un pochino più grandi dei precedenti.

Mettere un disco sopra la crema, bagna con il caffè e mettere altra crema.

Bagnare nel latte e caffè i biscotti McVitie's Original Digestive e mettere a chiusura della ciotolina.



coppette panna e cioccolato di ivana

Decorare sopra con altra panna montata e terminare la decorazione con i confettini colorati.

http://www.ricettegustose.it/Semifreddi_e_gelati_1_html/Coppette_golose_panna_e_nutella.html