



Ingredienti

Per il budino al cioccolato:

600ml latte

60g fecola

100g zucchero

40g cacao amaro

40g cioccolato fondente tritato

80g burro

Per il budino alla menta:

500ml latte

70g fecola

100g zucchero

100ml sciroppo di menta

80g burro

una confezione di McVitie's Digestive ai Focchi d'Avena

100ml latte

100g cioccolato fondente

Preparazione

Iniziare foderando una ciotola con la pellicola trasparente, per evitare che la cupola si attacchi e per facilitarne l'uscita una volta pronta.

Bagnare i biscotti McVitie's Digestive ai Focchi d'Avena nei 100 ml di latte e foderare con questi la ciotola.



Preparare a parte il primo budino: far sciogliere il burro a bagnomaria e aggiungere il cacao e il cioccolato, continuando a mescolare.

Togliere dal fuoco e aggiungere la fecola e lo zucchero.

Nel frattempo far scaldare il latte.

Una volta che il latte è tiepido versarlo sul composto mescolando velocemente.

Rimettere il tutto sul fuoco e portare ad ebollizione.

Versare il budino nella ciotola rivestita di biscotti e mettere da parte.

Preparare ora il budino alla menta: far sciogliere a bagno maria il burro e aggiungervi lo sciroppo di menta.

Unire mescolando la fecola e lo zucchero.

Riscaldare il latte e unirlo al composto, poi rimettere sul fuoco e portare a ebollizione.

Versare il budino al centro di quello al cioccolato, coprire con la pellicola e mettere in frigo.

Dopo 3-4 ore sformare, glassare con cioccolato fondente fuso, decorare e servire la cupola menta cioccolato e McVitie's.

<http://dolcipastrocci.blogspot.it/2014/07/cupola-menta-cioccolato-e-mcvities.html>