



Ingredienti

200g di biscotti Mc Vitie's Original Digestive

250ml di panna fresca

250g di cioccolato fondente

granella di mandorle caramellate per la superficie (facoltative)

Preparazione

Spezzettare molto grossolanamente i biscotti McVitie's Original Digestive e tenerli da parte.

Portare la panna a ebollizione, togliere dal fuoco e mettere dentro il cioccolato spezzettato; mescolare per bene finchè non si sarà sciolto.

Versare il liquido ottenuto sui biscotti Mc Vitie's Original Digestive e mescolare velocemente.

Versare in uno stampo ricoperto con la pellicola trasparente, battere lo stampo per far assestare i biscotti in modo che non lascino buchi e mettere in frigo per almeno quattro ore

(se si ha fretta, mettere in freezer e, una volta rappreso, conservare in frigorifero).

Una volta freddo, servire su un piatto da portata.

Può essere servito così com'è oppure con della glassa al cioccolato.



chocolat biscuit cake di lara

Per i più golosi si consiglia di cospargere la superficie con delle mandorle tritate caramellate.

<http://hakuna-matata-rainbow.blogspot.it/2014/04/chocolate-biscuit-cake.html>