



Ingredienti

6 - 7 biscotti McVitie's Digestives ai Focchi d'Avena

20g di burro

Crema al mascarpone

Pan di Spagna o torta al cioccolato

Liquore al caffè

Crema spalmabile alla nocciola con croccantini

200g panna montata fresca

Crema al cioccolato

Per la crema al mascarpone:

2 tuorli d'uovo

1 albume

250g di mascarpone

70g di zucchero

Per la crema al cioccolato:

100g di cioccolato fondente

50g di latte

10g di fecola di patate



Preparazione

Sbriciolare 6 - 7 biscotti McVitie's Digestives ai Focchi d'Avena e metterli in un pentolino con 20g di burro, amalgamando bene il tutto, poi mettere il composto a raffreddare.

Iniziare ad assemblare la Mini Setteveli: adagiare su una formina uno strato del composto di biscotti e successivamente unire la crema al mascarpone.

Per fare quest'ultima bisogna montare in una terrina i tuorli con lo zucchero, aggiungere il mascarpone ed incorporare, infine, l'albume montato a neve.

Successivamente aggiungere alla mini setteveli una fetta di Pan di Spagna o, in mancanza di questo, una fetta di torta al cioccolato, bagnandola con acqua, zucchero e liquore al caffè.

Aggiungere poi uno strato di crema spalmabile alla nocciola con croccantini e, successivamente, uno strato di panna montata fresca.

Per finire, ultimare con uno strato di Crema al Cioccolato, realizzata facendo sciogliere 100g di cioccolato fondente con 50g di latte e 10g di fecola di patate per addensare.

Mettere il tutto in freezer per due ore affinché il composto si compatti e poi passare l'ultimo strato di cioccolato lucido.

Dopo due ore, togliere la mini setteveli dallo stampino e capovolgerla per poter meglio decorare con il cioccolato lucido e con granelle di nocciole.

<http://pinkladyinfinity.altervista.org/mini-setteveli-mcvities/>