



## Ingredienti per 8 persone

4 tuorli d'uova  
30g di zucchero  
50g di biscotti McVitie's Digestive ai Focchi d'Avena  
2 cucchiaini di liquore al caffè  
30g di cioccolato fondente  
Panna

### **Preparazione**

Sbriciolare i biscotti McVitie's Digestive ai Focchi d'Avena con un pesto carne.

Tritare grossolanamente il cioccolato fondente.

In una terrina mettere i tuorli, aggiungere lo zucchero e sbattere con una frusta fino ad ottenere un composto omogeneo.

Sempre mescolando, aggiungere il cioccolato tritato, i biscotti McVitie's Digestive ai Focchi d'Avena e il liquore al caffè.

Alla fine, unire la panna montata a parte.

Versare in uno stampo metallico e porre in frigo.

Al momento del servizio a tavola, porre lo stampo in acqua calda tale che la spuma si stacchi dai bordi, capovolgerla in un piatto di portata e tagliare a fette spesse 1cm.

<http://appuntisulblog.blogspot.it/2013/05/dolci-golosi-con-i-mc-vities-e-lucano.html>