Ingredienti

4 biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta

panna da montare q.b.

zucchero a velo q.b.

cacao in polvere q.b.

Preparazione

Montare la panna e dolcificarla con lo zucchero a velo.

Dividere la panna in due contenitori.

In uno dei due contenitori aggiungere anche del cacao in polvere e mescolare fino ad ottenere una mousse spumosa e delicata.

Farcire due biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta mettendo tra un biscotto e l’altro un cucchiaio abbondante di mousse al cacao.

Sopra ai due biscotti farciti mettere un cucchiaio di panna montata bianca e spolverizzare con cacao in polvere.

Conservare in frigorifero e portare a temperatura ambiente solo 5-10 minuti prima di servire.

http://nelgiardinodicasamia.blogspot.it/2014/03/morbido-croccante-al-cacao-con-original.html