Ingredienti per una tortiera di 24 cm:

400 gr di biscotti McVitie’s Digestive

200 ml di latte

150 gr di burro

40 gr di cacao amaro

100 gr di biscotti

50 gr di cocco rapè

Per guarnire:

300 ml di panna fresca

150 gr di cioccolato fondente

cocco rapè

cacao amaro

Preparazione

Iniziare sbriciolando i biscotti. Unire zucchero e cacao. Mettere a riscaldare il latte in una casseruola ed aggiungere il burro. Una volta che il burro sarà completamente sciolto versarlo sul composto di zucchero e cacao, mescolare fino ad amalgamare bene il tutto.

Aggiungere il cocco ai biscotti ed il liquido ai biscotti, mescolare per bene. Mettere i biscotti McVitie’s Digestives in uno stampo con cerniera e livellare per bene.

A questo punto la torta e già pronta anche così, ma si può aggiungere una ganache al cioccolato. Mentre la torta riposa in freezer far riscaldare la panna e quando arriverà a sfiorare il bollore aggiungere il cioccolato fondente spezzettato.

Girare, fuori dal fuoco, fino a quando il cioccolato non sarà completamente sciolto. Versare la ganache sulla torta e far riposare in freezer per qualche ora. Può essere decorata a piacere con qualche ciuffo di panna oppure con qualche strisciolina di cocco e cacao amaro fatta aiutandosi con la carta forno.

www.instagram.com/givemefood.it/