



Ingredienti

Per la base:

150g di biscotti McVitie's Original Digestive

2 cucchiai di zucchero di canna

80g di burro

Per la finitura:

18 cucchiaini di marmellata di lamponi

20g di cioccolato bianco

Un cucchiaino di marmellata di albicocche o gelatina neutra per dolci (non colla di pesce)

Preparazione

In un pentolino far sciogliere senza portare a bollore il burro.

Iniziare con il mettere in un mixer i biscotti McVitie's Original Digestives e lo zucchero di canna.

Azionare il robot e tritare il tutto fino ad ottenere un composto sabbioso.

Aggiungere il burro sciolto al composto e azionare il mixer ancora per qualche minuto.

Trasferire il composto in una ciotola e mischiare ancora con una cucchiaio; quindi prendere lo stampo dei mini savarin e riempire lo stampo con il composto di biscotti e burro e pressare molto bene con il dorso del cucchiaio.

Aiutandosi con una spatola o un cucchiaio, togliere il composto in eccesso così da pulire lo stampo dai residui di composto e livellare i mini savarin.



mini savarin con marmellata di lamponi di eleonora

Mettere in frigorifero per almeno un'oretta oppure in freezer per mezz'ora.

Nel frattempo in una ciotola mettere la marmellata di lamponi e lavorarla con un cucchiaino per renderla più liscia.

Prendere il cioccolato e, con un coltello, ridurlo a scaglie molto piccole e fare una sorta di mucchietto.

Quindi sformare i mini savarin, spennellare il bordo vicino al foro con la marmellata di albicocche, passare nelle scaglie di cioccolato bianco e riempire l'incavo con la marmellata.

Mettere in frigorifero fino al momento di servire.

Fare una ganache al cioccolato bianco e decorare il bordo con il cocco oppure con crema al cocco e scaglie di cioccolato fondente.

<http://blog.giallozafferano.it/lericettedielenuar/mini-savarin-marmellata-lamponi/>