



Ingredienti

12 biscotti McVitie's Original Digestive

250ml di panna fresca

100g di mascarpone

1 foglio di gelatina

1 cucchiaio di zucchero a velo

Preparazione

Mettere il foglio di colla di pesce a bagno in acqua fredda finchè si ammorbidisce.

Strizzare, mettere in un padellino e sciogliere a fuoco lento con due cucchiai di panna.

Appena tiepido mescolare al mascarpone e lasciare in frigo a riposare.

Con uno sbattitore elettrico montare la panna con lo zucchero a velo, unire un po' alla volta il mascarpone mescolando delicatamente.

Con la crema ottenuta farcire 6 biscotti in parti uguali.

<http://laforchettarossa.blogspot.it/2014/05/biscotti-gelato.html>