Ingredienti

300g di biscotti Mc Vitie’s Original Digestive

100g di burro

250ml di panna

1 banana

1 kiwi

1 arancia

Per la crema:

400ml di latte

30g di farina

25g di cioccolato in polvere

60g di zucchero

Preparazione

Tritare i biscotti nel mixer e stendere in una tortiera a cerniera.

Montare la panna, fare la crema e distribuire sulla base biscottata.

Rivestire la teglia con la pellicola trasparente e inserire nel congelatore.

Togliere dal congelatore dopo due ore e aggiungere la panna.

Inserire nuovamente nel congelatore per altre due ore.

Infine guarnire con la frutta.

Http://tamara79.blog.tiscali.it/2014/05/14/torta-fredda-realizzata-con-i-biscotti-digestive-mc-vities/