

Mattonella di biscotti

INGREDIENTI:

250 gr di mascarpone,

1 confezione di biscotti oro saiwa (circa 24 biscotti),

200 ml circa di caffè,

2-3 cucchiaini di liquore (evitare se il dolce è anche per bambini),

3 cucchiaini di crema spalmabile alle nocciole,

per decorare zuccherini, codette o granella di nocciole.

Preparare una crema con il mascarpone e la crema spalmabile amalgamandole insieme.

Aggiungere al caffè ben freddo il liquore.

Prendere i biscotti spalmarci la crema su di un lato e con un altro formare un panino procedere con tutti i biscotti avendo così pronte tutte le coppie farcite.

A questo punto inzuppare una coppia di biscotti farciti nel caffè solo per qualche istante spalmare su un lato altra crema prendere un'altra coppia bagnare nel caffè e attaccarla alla precedente.

Iniziare a posizionare su un vassoio dritte sul lato del biscotto e procedere bagnando tutte le coppie mettendo su un lato la crema e attaccandole a quelle già fatte formando così la mattonella proseguire fino alla fine dei biscotti.

Con la crema rimasta ricoprire la mattonella e decorare come più preferite.

Mettere in frigo per almeno 1 h in modo che si compatti bene prima di tagliarla.

Le fette vanno tagliate oblique per ottenere l'effetto stratificazione, quindi la prima fetta sarà l'angolo.

Per ottenerne una più grande raddoppiare le dosi.