



Torta Bounty

Ingredienti per 6/8 persone

Per la base:

200 gr di biscotti al cacao
100 gr di burro

Per la farcia:

300 ml di latte
150 gr di farina di cocco
3 cucchiaini di zucchero
500 ml di panna montata
6 fogli di gelatina

Per la copertura:

q.b. cioccolato fondente
q.b. cocco grattugiato

Preparazione

1. Mettere in un recipiente il latte, il cocco e lo zucchero e far riposare in frigorifero per due ore.
2. Preparare la base con i biscotti macinati ed il burro sciolto, mettere in uno stampo a cerniera e mettere in frigo.
3. Mischiare la panna montata con la gelatina (messa a mollo per 10 minuti, strizzata e fatta sciogliere in un goccino di panna liquida scaldata) e la farina di cocco e latte preparati precedentemente.
4. Versare la farcia nello stampo e far solidificare in frigo.
5. Su di un foglio di carta forno fare un disco di cioccolato fondente, sciolto a bagnomaria, dello stesso diametro dello stampo. Far cadere sul cioccolato un po' di farina di cocco.