

Salame di cioccolato

INGREDIENTI

200 gr di cioccolato fondente

100 gr di zucchero

150 gr di burro

2 uova

300 gr di biscotti secchi

2 cucchiai di rum

Carta da forno

Carta stagnola

TDP = Circa 2 ore e 20 minuti

Porzioni = Per 4 persone

Categoria = Dolci

Nazionalità = Italiana



PREPARAZIONE

- ÿ Lasciate il burro fuori dal frigo in modo da farlo ammorbidire a temperatura ambiente e intanto sbriciolare i biscotti secchi in una ciotola abbastanza grande.
- ÿ Sciogliete a bagnomaria il cioccolato fondente e mescolate bene con un mestolo fino a farlo sciogliere senza lasciare grumi e quindi farlo raffreddare.
- ÿ Quando il burro sarà abbastanza morbido lavoratelo a crema con una spatola, aggiungendo a mano a mano lo zucchero, le uova, il cioccolato sciolto e ormai raffreddato, e il rum.
- ÿ Amalgamate bene il composto ottenuto e versatelo nella ciotola dove avete sbriciolato i biscotti, mescolando e amalgamando bene il tutto.
- ÿ A questo punto avete ottenuto l'impasto per il vostro salame di cioccolato.
- ÿ Per dargli la forma tipica del salame, dovete mettere l'impasto sopra un foglio di carta da forno che arrotolerete pressando l'impasto per conferirgli la forma cilindrica.
- ÿ Avvolgere il salame nella carta stagnola e metterlo in frigo per 2 ore.
- ÿ Quando sarà indurito, sarà possibile tagliarlo a fette.