

15. Salame di cioccolato



6 - 8 porzioni

Ingredienti:

300 grammi di biscotti tipo "Petit beurre",
250 grammi di cioccolato fondente da cucina (un po' di più cioccolato rende la preparazione più facile)
150 grammi di burro
100 grammi di zucchero
20 grammi di mandorle e noci
2 uova
2 cucchiaini di liquore (rum o Grand Marnier)
zucchero a velo (facoltativo)

Preparazione:

Prima parte:

1. Spezzettare i biscotti, le mandorle e le noci.
2. Mescolare bene.
3. Sciogliere il cioccolato a bagnomaria.
4. Mescolare bene il burro morbido con lo zucchero.
5. Sbattere le uova e mescolarle al burro zuccherato.
6. Aggiungere il cioccolato un po' raffreddato e il liquore.
7. Aggiungere i biscotti, le mandorle e le noci e mescolare delicatamente.

Seconda parte:

8. Disporre il tutto su carta da forno e formare un "salame",
9. Avvolgere in fogli d'alluminio, rinchiudere bene e mettere alcune ore (o tutta la notte) in frigorifero.
10. Prima di servire togliere i fogli d'alluminio e la carta, eventualmente spolverare di zucchero a velo, e tagliare a fette.