



Salame di cioccolato - [Visualizza sul sito](#)  
di Debbyna

salame di cioccolata - cioccolato fondente - biscotti secchi - regalo natalizio - Natale - dessert

Ingredienti:

300 - 400 gr di biscotti secchi tritati (tarallucci o gran turchese)  
250 gr di burro  
6 cucchiaini di zucchero vanigliato  
6 tuorli d'uovo  
100 gr di cioccolato fondente  
2 tazzine di latte  
2 tazzine di caffè

Sciogliere i 100 gr di cioccolato fondente con il latte e riporre in frigorifero a raffreddare.  
Battere a crema il burro e lo zucchero, aggiungere i tuorli d'uovo formando una crema soffice e spumosa.  
Aggiungere il cioccolato fuso e il caffè, omogeneizzando il tutto.  
Unire i biscotti tritati.  
Lasciarlo rapprendere per qualche ora in frigorifero.

( Per chi vuole a parte si può anche raddoppiare il cioccolato fondente, quindi 200 gr in tutto, e ricoprirlo dopo essere raffreddato con la metà del cioccolato fuso).





Postata da Silvia

Ingredienti:

200 gr. di cioccolato fondente  
100 gr. di burro  
200 gr. di biscotto secchi  
2 tuorli  
100 gr. di zucchero  
un bicchierino di liquore (ho usato il rhum)  
nocciole tostate e spezzettate

Procedimento:

Spezzettare i biscotti con le mani  
sciogliere a bagnomaria il cioccolato e il burro  
sbattere i tuorli con lo zucchero  
al cioccolato aggiungere la crema di uova e zucchero e il liquore e amalgamare ai biscotti, e alle nocciole.  
Formare un rotolo, avvolgerlo in carta forno e metterlo in frigorifero diverse ore.

di questi oggi ne ho fatti tre...domani proseguo con gli altri che farò con le altre ricette, quelle con il cacao e senza uova...





Postata da mimma

Ingredienti:

2 uova intere  
g 200 burro  
g 200 zucchero  
g 300 biscotti secchi  
g 60 cacao amaro  
1 cucchiaio di liquore  
g 200 mandorle

Sbattere le uova con lo zucchero, aggiungere il cacao, il burro sciolto a bagnomaria, i biscotti e le mandorle a pezzetti ed il liquore.

[Vai alla discussione sul forum](#)