

SALAME FREDDO 2

INGREDIENTI:

120 g. di cacao amaro
160 g. di nocciole sgusciate e sbucciate
200 g. di burro
350 g. di biscotti secchi
2 uova
2 cucchiaini di rum
200 g. di crema alla vaniglia pronta
50 g. di zucchero a velo
2 cucchiaini di olio di semi

PREPARAZIONE

Mettere i biscotti in un sacchetto di carta e spezzettateli grossolanamente con un batticarne. Versateli in un piatto e teneteli da parte. Introducete le nocciole nello stesso sacchetto. Spezzettate anch'esse con il batticarne. Dividete il burro a pezzetti e mettetelo in un tegamino. Fateli sciogliere a fuoco dolce, evitando che soffriggano.

Rompere le uova nella ciotola e unite lo zucchero. Montate con la frusta elettrica sino ad ottenere una crema gonfia e chiara. Incorporate 100 g. di cacao, poco alla volta, continuando a montare con la frusta regolata a bassa velocità e alternandolo con il burro quasi freddo. Incorporate al composto i pezzi di biscotto e quelli di nocciole. Unite il rum, goccia a goccia, mescolando delicatamente con la spatola.

Stendete sul piano di lavoro un pezzo di carta di alluminio, ungetelo con olio di semi. Modellate il composto con le mani spolverizzate con lo zucchero a velo, dandogli la forma di un cilindro dello spessore di un salame e stendetelo sull'alluminio. Chiudete bene la carta a caramella e tenete in frigorifero almeno tre ore.

Togliete il dolce dall'alluminio e spolverizzatelo con lo zucchero a velo lasciato cadere da un colino. Tagliate parte del dolce a fette. Sistemate un pezzo intero e le fette su un piatto da portata dove sul fondo avrete versato la crema.