



Ingredienti

Per la parte bianca:

1 tuorlo

55g di latte condensato

20g di zucchero semolato

90g di cioccolato bianco

55 ml di panna liquida per dolci

60g di burro a pomata

70g di McVitie's Original Digestive

30g di riso soffiato

50g di nocciole tritate grossolanamente

Per la parte nera:

150g di burro a pomata

220g di cioccolato fondente

2 uova

100g di zucchero semolato

180g di biscotti McVitie's Original Digestive

40/50g di riso soffiato



Preparazione

Preparare il composto al cioccolato bianco mettendo a scaldare la panna e il latte condensato a bagnomaria.

Sciogliere al microonde il cioccolato bianco, mescolare tutto e lasciare intiepidire.

Montare il burro a pomata e lo zucchero semolato, unire il tuorlo e montare ancora.

Aggiungere la cioccolata sciolta con il latte e la panna; montare fino a ottenere un composto bello liscio.

Spezzare i biscotti con le dita, aggiungere le nocciole e il riso soffiato.

Unire il composto liquido e con un cucchiaio mescolare per bene fino a creare un'impasto bello compatto.

Chiudere nella pellicola e dare la forma di un salame, mettere nel congelatore.

Procedere col composto al cioccolato fondente: sciogliere il cioccolato nel microonde e spezzare grossolanamente i biscotti.

Montare burro e zucchero formando un composto spumoso.

Aggiungere le uova e montare ancora con le fruste.

Aggiungere il cioccolato sciolto e intiepidito e montare ancora.

Unire il composto di cioccolato ai biscotti, precedentemente unito al riso soffiato e alle nocciole tritate grossolanamente.

Stendere il composto su un foglio di carta forno creando un rettangolo grande abbastanza da avvolgere il rotolo fatto precedentemente.

Mettere al centro del rettangolo il rotolo bianco privato della pellicola e avvolgerlo completamente.

Richiudere il salame nella pellicola stringendo a caramella le estremità della pellicola e conservare in frigo almeno 2/3 ore prima di consumarlo.

<http://blog.giallozafferano.it/lacucinadimammamanuj/salame-cioccolato-bianco-nero/>



salame di cioccolato bianco e nero