

Salame al cioccolato con Pandoro

Data: Invalid Date | Autore: Caterina Rafele



Passate le feste natalizie, tante di noi si ritroveranno con del pandoro ancora da consumare, magari già iniziato, altri ancora da scartare. Ecco allora una ricetta che vi permetterà di consumare il pandoro già aperto magari un poco indurito, sicuramente questa ricetta farà la felicità dei più piccini, ma anche di tutti coloro che amano il cioccolato. [MORE]

SALAME AL CIOCCOLATO CON PANDORO

INGREDIENTI

200 gr. di pandoro;
200 gr. di burro morbido;
25 grammi di acqua;
100 gr. di zucchero a velo;
100 grammi di cacao amaro;
Rum o caffè q.b.;
50 grammi di mandorle tritate;
2 tuorli.

PROCEDIMENTO

Iniziamo con il pastorizzare le uova (per evitare di consumarle crude). Mettere in un pentolino l'acqua con 50 grammi di zucchero, quando lo zucchero si sarà sciolto, prima che comincia a caramellare, aggiungere i due tuorli e montarli insieme allo zucchero con una frusta elettrica, dovrà formarsi una soffice crema. Aggiungete a questa crema il burro ammorbidito e gli altri 50 grammi di zucchero e continuate a montare la crema, aggiungete il cacao amalgamando il tutto.

Tagliate il pandoro in piccoli pezzi e aggiungeteli alla crema con delicatezza, aggiungete le mandorle tritate, aromatizzate con rum, caffè o altro liquore profumato a piacere. Mettete il composto ottenuto in un foglio di alluminio, arrotolate dando la forma di un salame, ponete in frigo per almeno quattro ore. Servitelo tagliato a fette.

Buon Appetito

Caterina Rafele

Seguimi anche su Facebook In cucina con Caterina

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/salame-al-cioccolato-con-pandoro/86359>

