Ingredienti

300g di biscotti McVitie’s Original Digestive

150g di burro

100g di zucchero

200g di cioccolato fondente

2 uova

Preparazione

Per iniziare la preparazione del salame di cioccolato, lasciate il burro fuori dal frigorifero in modo che si ammorbidisca a temperatura ambiente e intando sbriciolate i biscotti McVitie’s Original Digestives in una ciotola capiente.

Sciogliete a bagnomaria il cioccolato fondente e lavoratelo con un mestolo fino a che diventi cremoso e senza grumi e lasciatelo raffreddare.

Quando il burro sarà abbastanza morbido, lavoratelo a crema con una spatola, aggiungendo a mano lo zucchero, le uova, il cioccolato sciolto e ormai raffreddato.

Amalgamate bene il composto ottenuto e versatelo nella ciotola dove avete sbriciolato i biscotti McVitie’s Original Digestive, mescolando ed amalgamando bene il tutto.

A questo punto, avete ottenuto l’impasto per il vostro salame di cioccolato.

Per dargli la classica forma del salame di cioccolato, dovete mettere l’impasto in un foglio di carta da forno che arrotolerete pressando l’impasto per conferirgli una forma cilindrica.

Avvolgete poi il salame di cioccolato pressato nella carta stagnola e mettetelo in frigorifero così avvolto fino a quando sarà indurito (almeno due o tre ore).

Poi sarà pronto per essere tagliato a fette o portato intero in tavola.

http://melsatt.blogspot.it/2013/07/mcvities-il-salame-di-cioccolato.html