

Il **salame di cioccolato** o **salame turco**, è un dolce goloso e apprezzato da tutti, ma è anche uno dei più facili e veloci da fare. E se avete dei bambini, potete provare a prepararlo insieme a loro, perché questa ricetta non richiede l'uso del fuoco o dei coltelli. Questa ricetta permette anche di trasformare degli avanzi in un dolce goloso, perché potete preparare il **salame al cioccolato** con le uova di Pasqua o con gli avanzi di diversi tipi di biscotti e dolci secchi.

Ingredienti:

200 gr cioccolato fondente di ottima qualità
300 gr di biscotti secchi semplici non aromatizzati
150 gr di burro di ottima qualità
100 gr di zucchero
2 uova freschissime
2 cucchiai di rum scuro

Preparazione:



1. Per prima cosa rompete i **biscotti**.

Consiglio:

Si possono chiudere in un sacchetto per alimenti e pestati con il batticarne.

2. Fate fondere il **cioccolato** a bagnomaria o nel microonde a bassa potenza, poi mescolate per ottenere un composto omogeneo e fatelo raffreddare.

Consiglio:

In questa ricetta la qualità e la freschezza degli ingredienti sono fondamentali per una perfetta riuscita del dolce.

3. Sbattete il burro per renderlo morbido e spumoso, quindi unitevi, sempre sbattendo, il **cioccolato** fuso, lo zucchero, le uova e il rum.

4. Unite i **biscotti** al composto a base di **cioccolato** e mescolate per amalgamare bene il tutto.

5. Deponete l'impasto su un foglio di carta forno o di pellicola alimentare cercando di dargli una forma allungata, poi arrotolate il foglio per dare al vostro **salame** la classica forma cilindrica.

6. Fate solidificare in frigorifero per almeno 4 ore.

7. Potete servire il **salame di cioccolato** intero e affettarlo in tavola, oppure tagliarlo prima e deporre le fette su un vassoio.

Variante:

Per ottenere un effetto ancora più realistico, sfasciare il salame e arrotolarlo nello zucchero a velo per simulare la muffa bianca che ricopre il salame vero.

Le mille varianti del salame di cioccolato Invece del rum potete usare altri ingredienti per aromatizzare il **salame di cioccolato**, per esempio un altro liquore come l'amaretto oppure dell'estratto di caffè, preparato diluendo un cucchiaino di caffè liofilizzato in 3 cucchiaini di acqua, e se volete il **salame dolce al tartufo** usate il liquore al tartufo. Il **salame di cioccolato** può essere preparato sostituendo parte dei biscotti con frutta secca a pezzetti (per esempio noci, nocciole, mandorle, fichi, albicocche) o frutta candita (per esempio, con le scorzette d'arancia diventa fantastico). Infine, sostituendo il cioccolato fondente con cioccolato al latte o cioccolato gianduia, potete ottenere un **salame** più dolce. Per un buffet, vi suggeriamo di preparare un certo numero di **salami di cioccolato** di tipi diversi, disporli in un cesto e permettere agli ospiti di affettare e assaggiare quelli che preferiscono.