



CHEF IN  
CAMICIA



## Salame al Choco Cherry

### > INGREDIENTI

**Ingredienti per 10 persone**

**Tempo di preparazione: 30 minuti**

**+ raffreddamento**

**Difficoltà: Facile**

- Choco Cherry Fabbri, 100 g;
- Liquore al cioccolato Fabbri, 30 ml;
- Cioccolato fondente, 200 g;
- Biscotti secchi, 220 g;
- Burro, 150 g;
- Zucchero, 150 g;
- Uova, 2;
- Zucchero a velo, q.b.

### > PREPARAZIONE

- Fondere il cioccolato a bagnomaria;
- Sbattere le uova con lo zucchero con le fruste elettriche, quindi incorporare le uova e il cioccolato fuso;
- Aggiungere i biscotti secchi tritati molto grossolanamente, le Choco Cherry e il liquore al cioccolato;
- Formare un composto compatto, quindi riversare su un foglio di carta forno;
- Arrotolare su se stesso per formare il "salame", quindi riporre in frigorifero a rassodare per almeno 4 ore;
- Tagliare e servire;
- Per un impiattamento alternativo servire le fette di salame Choco Cherry, con un po' di salsa al liquore al cioccolato e ciliegie intere.



[WWW.CHEFINCAMICIA.COM](http://WWW.CHEFINCAMICIA.COM)