

## DOLCI E DESSERT

# Salame di cioccolato e zabaglione al moscato

## DOSI

8 persone

## PREPARAZIONE

40 min

## ■ Ingredienti per 8 persone

## PER IL SALAME

|                        |             |
|------------------------|-------------|
| Burro                  | 300 g       |
| Zucchero semolato      | 200 g       |
| Uova                   | 2           |
| Cacao in polvere       | 200 g       |
| Caffè ristretto        | 1 tazza     |
| Biscotti secchi oswego | 500 g       |
| Mandorle               | 100 g       |
| Alchermes              | 4 cucchiari |
| Grand Marnier          | 4 cucchiari |
| Calvados               | 4 cucchiari |

## PER LO ZABAGLIONE

|                        |             |
|------------------------|-------------|
| Tuorli d'uovo          | 10          |
| Vino marsala secco     | 20 cl       |
| Vino moscato frizzante | 30 cl       |
| Zucchero semolato      | 5 cucchiari |

## ■ Preparazione

- 1 Preparare il salame di cioccolato: lavorare il burro fino a renderlo bianco e spumoso, aggiungere lo zucchero, le uova, il cacao setacciato, il caffè e amalgamarli.
- 2 Tritare grossolanamente i biscotti e finemente le mandorle tenendone qualcuna più grande e bagnarli con i liquori.
- 3 Mescolare il composto al cacao e quello dei biscotti, formare due salami e avvolgerli separatamente in un foglio di carta oleata chiudendoli alle estremità.

- 4 Conservarli in frigorifero per almeno 12 ore. Preparare lo zabaglione: mettere tutti gli ingredienti in un paiolo di rame, mescolarli e farli cuocere a fuoco vivo battendo con una frusta fino a ottenere un composto soffice e denso, che raddoppierà il suo volume.
- 5 Tagliare i salami a fette dello spessore di 1 cm circa, adagiarlo sul piatto e accompagnarlo con lo zabaglione.