

SALAME AL CIOCCOLATO, PISTACCHI E AMARENE



INGREDIENTI PER 6 DESSERT

- 75g burro
- 25g rum
- 1 busta Preparato per Salame al Cioccolato
- 35g Pistacchi - Sgusciati
- q.b. Topping allo Zabaione
- q.b. Amarene allo sciroppo denocciolate
- q.b. Zucchero colorato ai fiori
- q.b. Zucchero a Velo per Dessert

PROCEDIMENTO

- Miscelare il contenuto della busta con il burro morbido, il rum e i pistacchi sino ad ottenere un impasto omogeneo. Con l'aiuto della pellicola modellare e ottenere la classica forma a cilindro. Riposare in frigorifero per almeno 3 ore.
- Spolverare con zucchero a velo e tagliare a fette.
- Disporre le fette in un piatto piano con amarene e gocce di topping allo zabaione. Guarnire con lo zucchero colorato.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Preparato per Salame
al Cioccolato**



Pistacchi - Sgusciati



Topping allo Zabaione



**Amarene allo
sciroppo denocciolate**



**Zucchero colorato ai
fiori**



**Zucchero a Velo per
Dessert**