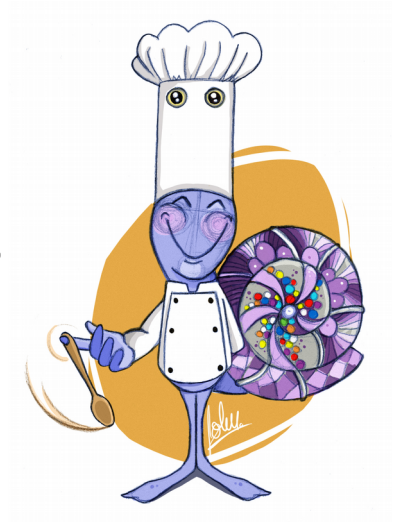




RECETAS ITALIANAS



Mousse de chocolate.

Ingredientes (para cuatro personas)

- 100 gramos de cacao dulce.
- 50 gramos de azúcar.
- 0,4 litros de nata batida para postres,
- un poco de vainilla.



Preparación del mousse de chocolate

Echa el cacao a una pequeña cacerola, caliéntalo junto a poquito de agua (0,1 litros) hasta que se disuelva. En otra cacerola repita la operación con el azúcar. Después, une el cacao disuelto al azúcar y déjalo enfriar.

Une la nata batida y la vainilla, vierta en una copa de cristal y, si quiere, añade trozos de chocolate o fruta confitada. Guarda en el frigorífico antes de servir.

Salami de chocolate

Ingredientes:

- 200 g de chocolate negro 70%
- 100 g de mantequilla (o margarina)
- 2 yemas de huevo
- 8 galletas (80g) de mantequilla
- 7 bizcochos de soletilla (40g)
- Una mezcla de 40 g de almendras peladas, avellanas y piñones
- 1-2 cucharadas de azúcar en polvo para recubrimiento



Receta para hacer el Salami de chocolate

Picar el chocolate y colocar en un tazón o recipiente resistente al calor. **Añadir la mantequilla** cortada en trozos y colocar el recipiente sobre una olla de agua hirviendo (la parte inferior del recipiente no debe tocar el agua). Derretir al baño maría a fuego lento, revolviendo de vez en cuando con una cuchara de madera.

Una vez que la mezcla se derrite y forma una mezcla cremosa y suave, retirar del baño de agua y dejar enfriar. A continuación, **añadir las yemas de huevo**. Mezclar de manera uniforme y reservar mientras preparamos las galletas.

Cortar las galletas en trozos irregulares (para simular la grasa del salami) e incorporar a la mezcla de chocolate (incluyendo migas) **junto con los frutos secos enteros**. Amasar hasta que quede una pasta que se pueda moldear fácilmente con las manos.

Colocar un rectángulo grande de papel de aluminio sobre la encimera y situar encima un rectángulo de papel film. Extender la mezcla con una longitud de unos 35 cm y luego doblar la envoltura de plástico en los extremos **para darle forma de salchichón**. Doblar los extremos de la envoltura de plástico en un movimiento de tornillo.

Envolver el salami de chocolate con papel aluminio y colocarlo en la nevera varias horas (mínimo 3 horas) o una noche para que se endurezca. Para los impacientes se puede introducir en el congelador durante media hora.

Al día siguiente, o cuando el salami esté duro, hacerlo rodar un poco en la encimera para moldear más la forma y luego retirar el papel aluminio y el plástico.

Echar el azúcar en polvo en la encimera de trabajo y hacer rodar el salami para que se impregne bien. Con un pincel, quitar el exceso de azúcar antes de cortar unas rodajas no muy finas y servir preferentemente en un tablero de madera para completar el parecido.