

ROTOLO AL CIOCCOLATO

Ingredienti per 6 persone:

- 200 g di mandorle,
- 100 g di pinoli,
- 300 g di burro,
- 350 g di zucchero a velo,
- brandy,
- 200 g di cacao amaro,
- tre tuorli.

Sbollentate le mandorle, pelatele e tritatele finemente insieme ai pinoli.

Mettete quindi il burro a pezzetti in una terrina e cominciate a lavorarlo con un cucchiaino di legno fino a che sarà morbido e cremoso: incorporatevi allora 200 g di zucchero a velo, il trito di mandorle e pinoli e due bicchierini di brandy, continuando a lavorare il composto per renderlo perfettamente amalgamato.

Dividetelo quindi in tre parti e avvolgetene una in un foglio di alluminio, dandogli la forma di un salame che metterete in frigorifero a rassodare.

Agli altri 2/3 del composto unite il cacao, il rimanente zucchero e tre tuorli.

Amalgamate bene gli ingredienti, quindi prendete un secondo foglio di alluminio e stendetevi il composto in uno strato uniforme alto almeno un paio di cm.

Estraete il salamino dal frigo e sistematelo al centro del composto preparato.

Avvolgete il foglio di alluminio dando al tutto la forma di un rotolo.

Chiudete in frigorifero per 3 ore.

Trascorso questo tempo, svolgete il rotolo, sistematelo sul piatto da portata, tagliate qualche fetta e servite.