

[Todas as receitas de Sobremesas](#)[Todas as receitas de Chocolate](#)

Salame de Chocolate com Rum

 25 min. Fácil Económico 12 doses

Ingredientes

200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas amendoim q.b.
100 g de chá earl grey
3 c. de sopa de rum
1 c. de sopa de açúcar
170 g de Natas LONGA VIDA
1 c. de chá de NESCAFÉ
200 g de bolachas de manteiga

Informação nutricional

Energia	236,0 kcal	12%*
Proteínas	2,9 g	6%*
Lípidos	11,5 g	16%*
Hidratos de Carbono	20,7 g	8%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

- 1** GANACHE: Numa tigela, junte o café e o chocolate picado. Leve as natas a lume brando. Antes de levantarem fervura, retire-as do lume e junte-as ao preparado de chocolate e café. Mexa até obter uma mistura homogénea e deixe arrefecer. Leve ao frigorífico durante 1 hora.
- 2** CHÁ AROMATIZADO: Numa panela aqueça o chá Earl Grey, o rum e o açúcar.
- 3** Coloque sobre papel vegetal (para culinária) uma fila de bolachas alinhadas, tendo-as antes embebido no chá aromatizado. Espalhe por cima $\frac{1}{4}$ da ganache.
- 4** Volte a colocar outra camada de bolachas embebidas no chá, depois a ganache, e assim sucessivamente. A última camada deverá ser de ganache, e deverá cobrir igualmente as laterais.
- 5** Polvilhe o topo com amendoins e coloque no frigorífico até solidificar. Sirva em fatias.