

Schoko-Salami



TIPP

Für den perfekten Salami-Look noch mit Küchengarn umwickeln.

ZUTATEN FÜR EINE SALAMI:

- 250 g Kokosöl
- 150 g Zartbitterschokolade
- 30 g Puderzucker
- 1 EL Rum
- 1 Prise Salz
- 80 g Butter
- 100 g Butterkekse
- 50 g ganze Mandeln
- 50 g Pistazien
- Puderzucker für die Hülle

ZUBEREITUNG:

1. Das Kokosöl zusammen mit Schokolade, Puderzucker, Salz und Rum in einer Schüssel über einem Wasserbad langsam erhitzen.
2. Sobald sich alles miteinander verbunden hat, die Butter in kleinen Stückchen unterrühren und die Masse bei Raumtemperatur abkühlen lassen.
3. In der Zwischenzeit die Nüsse und Butterkekse grob hacken und unter die Schokoladenmasse heben.
4. Eine Frischhaltefolie ausbreiten und die Masse darauf verteilen, anschließend mit der Folie umhüllen und zu einer Art Wurst einwickeln. Die Enden der Folie dabei fest verdrehen.
5. Die Schokosalami danach über Nacht im Kühlschrank aushärten lassen – am nächsten Tag aus der Folie nehmen und in reichlich Puderzucker wälzen.