



# SCHOKOSALAMI MIT NÜSSEN UND TROCKENFRÜCHTEN

## Grundzutaten:

250 g Butterkekse  
250 g Butter  
300 g Zartbitterschokolade  
70 g Puderzucker  
50 g Backkakao

## Weitere Zutaten (können durch andere ersetzt werden):

70 g getrocknete Feigen  
50 g Walnüsse  
50 g Rosinen  
40 g Pistazien  
30 g Mandeln  
30 g Haselnüsse  
30 g Cranberries  
Prise Salz  
Jeweils 1 Msp Zimt, Vanillepulver, Kardamom  
½ TL Zitronen- und Orangenschalenabrieb  
nach Wunsch: Rumaroma, Bittermandelaroma



## Zubereitung:

- 1) Hackt die Schokolade klein und gebt sie zum Schmelzen über ein Wasserbad.
- 2) Zerkleinert die Butterkekse mit der Hand oder in einem Plastiksack mithilfe eines Nudelholzes. Achtet darauf, dass viele gröbere Stückchen erhalten bleiben.
- 3) Vermischt die Kekse mit den Gewürzen, dem Puderzucker und dem Kakaopulver.
- 4) Schneidet die Feigen klein und zerkleinert die Nüsse, am besten mithilfe eines Plastikbeutels und eines Nudelholzes.
- 5) Schmelzt die Butter in der Mikrowelle oder im Topf und vermischt sie mit der geschmolzenen Schokolade.
- 6) Gebt die flüssigen Zutaten zu den trockenen und vermengt die Zutaten per Hand.
- 7) Ich teile mir die Masse auf drei gleich große oder einen großen, einen mittleren und einen kleinen Teil auf, je nachdem wie groß die Salamis werden sollen. Bereitet zwei Stück Frischhaltefolie vor (siehe Video) und gebt die Masse darauf. Formt eine Salami und rollt diese straff auf. Anschließend wird die Salami noch in eine Schicht Alufolie gewickelt. So ist sie etwas stabiler. Jetzt wird sie 2-3 Stunden lang gekühlt.
- 8) Danach nehmt ihr sie aus der Folie heraus, bestreut sie auf allen Seiten mit Puderzucker und reibt sie damit ein. Ihr könnt sie in Backpapier oder Cellophan wie ein Bonbon binden und verschenken.



# ČOKOLADNA SALAMA SA ORAŠASTIM PLODOVIMA I SUHIM VOĆEM

## Osnovni sastojci:

250 g petit keksa  
250 g maslaca  
300 g tamne čokolade  
70 g šećera u prahu  
50 g nezaslađenog kakaa

## Ostali sastojci (mogu se zamijeniti sastojcima po vašem ukusu):

70 g suhih smokava  
50 g oraha  
50 g grožđica  
40 g pistacija  
30 g badema  
30 g lješnjaka  
30 g brusnice  
prstohvat soli  
na vrh noža cimeta, vanilije u prahu i kardamoma  
½ kašičice korice od limuna i narandže  
po želji: aroma ruma i gorkog badema



## Priprema:

- 1) Isitnite čokoladu na manje kockice pa je otopite na pari.
- 2) Keks izmrvite rukama ili pomoću plastične kesice i valjka tako da ostane dosta većih komada.
- 3) Keks pomiješajte sa začinima, šećerom u prahu i kakaom.
- 4) Smokve narežite na kockice a zatim usitinite i orašaste plodove, najbolje pomoću plastične kesice i valjka.
- 5) Otopite maslac u mikrovalnoj ili na šporetu pa ga pomiješajte sa otoljenom čokoladom.
- 6) Tečne sastojke dodajte suhima pa ih najbolje ručno pomiješajte.
- 7) Ja smjesu dijelim na tri ista djela ili na jedan veći, jedan srednji i jedan mali, zavisno od toga koju veličinu želim za salame. Pripremite dva komada prozirne folije (pogledajte u videu) i raspodijelite po njima smjesu. Formirajte salamu tako što ćete je čvrsto zarolati i svaki put kad savijete foliju pritisnite je rukama. Zatim je umotajte u sloj aluminijske folije koja će joj dati dodatnu stabilnost. Gotovu salamu ostavite da se hladi 2-3 sata.
- 8) Salamu izvadite iz folije, pa je sa svih strana pospite šećerom u prahu koji zatim utrljate. Ako želite da je koristite kao poklon, umotajte je u celofan i napravite nešto kao bonbon.