



*coolinari*  
FOOD BLOG & CAKES

## Čokoládová saláma

**Na čokoládovú salámu budete potrebovať:**

**35 g maslových keksov**

**35 g nesolených pistácií (alebo iných orieškov)**

**60 g 33% šľahačkovej smotany**

**100 g mliečnej čokolády**

**20 g masla**

**štipku soli**

**A TAKTO NA TO:**

Keksy a oriešky rozdrvte. Na malé kúsky nalámanú čokoládu, soľ a maslo zalejte horúcou smotanou a na veľmi miernom ohni za neustáleho miešania zohrievajte, kým sa všetka čokoláda nerozpustí.

Pridajte rozdrvené kekсы a oriešky, riadne premiešajte a dajte zmes na 1 hodinu do chladničky, aby sa s ňou lepšie pracovalo. Zmes preložte na potravinovú fóliu, vytvarujte do tvaru klobásky a fóliou riadne zatiahnite. Nechajte v chladničke 4 hodiny. Čokoládovú salámu pred krájaním obaľte v práškovom cukre.