

Schoko-Salami

Da sind selbst eingefleischte Wurstliebhaber überrascht: sieht aus wie eine echte italienische Salami, riecht aber verführerisch süß und fruchtig. Und schmeckt sogar noch besser als das Original. Ideal für heimliche Naschkatzen.

Für 1 Rolle à ca. 600 g:

60 g Rosinen

8 El brauner Rum

150 g getrocknete Aprikosen

80 g getrocknete Feigen

80 g Marzipanrohmasse

60 g weiße Kuvertüre

30 g Amarettini (ital. Mandelkekse)

60 g Butterkekse

120 g Vollmilch-Kuvertüre

30 ml Schlagsahne

20 g Butter

Puderzucker zum Wälzen

1. Rosinen in 5 El Rum einweichen. Aprikosen, Feigen, Marzipan und weiße Kuvertüre in ½ cm große Stücke schneiden. Amarettini leicht zerbröseln. Butterkekse zerbrechen.
2. Vollmilch-Kuvertüre hacken und in einer runden Schüssel im heißen Wasserbad schmelzen. Sahne mit Butter aufkochen. Mit der Kuvertüre verrühren und mit dem restlichen Rum würzen.
3. Alle Zutaten in einer Schüssel miteinander vermischen. 20 Minuten kalt stellen. Die Masse wie eine dicke Wurst (30 cm lang und 4 cm dick) auf Backpapier legen, dabei gut zusammenpressen. Mit Hilfe des Papiers wie eine Wurst einrollen. Mindestens 5 Stunden, besser über Nacht, kalt stellen. Die Schoko-Salami aus dem Papier wickeln, in Puderzucker wälzen und in Scheiben schneiden.

Zubereitungszeit 50 Minuten (plus Kühlzeit)

Pro 100 Gramm 7 g E, 24 g F, 57 g KH = 508 kcal (2124 kJ)