

SALAMI CZEKOLADOWE

Przepis dodany przez użytkownika robaczek

Polecam, pracowłonne ale pyszne

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- biszkopty petit - 400 g
- kuwertura - 250 g
- masło - 250 g
- cukier puder - 3/4 filiżanki
- sól - 1/4 łyżeczka(i)
- koniak - 1/3 filiżanki
- mleko - 1/3 filiżanki
- żółtka - 4 szt.
- posiekane migdały - 1 filiżanka
- orzechy włoskie posiekane - 1 filiżanka

Etapy przyrządzania:

1. Biszkopty rozdrobnić na małe kawałeczki. Roztopić kuwerturę i zostawić do ostygnięcia. Wymieszać mleko z koniakiem. Zmiksować masło z cukrem i solą, aż będzie białe. Miksując wrzucać żółtka i trochę mleka. Wrzucać w trzech porcjach do kuwertury, dodając też migdały. Następnie wrzucić biszkopty i trochę mleka. Dodać orzechy. Włożyć do lodówki do zgęstnienia. Gdy zgęstnieje z całej masy zrobić grube salami owinać folią aluminiową i włożyć do lodówki. Kroić w duże plastry.