Schokoladen-Snickers-Salami

Was so aussieht wie eine Wurst, ist in Wirklichkeit eine süße Leckerei: Hinter diesem Rezept verbirgt sich eine Schokoladen-Snickers-Salami!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Ruhezeit: 8,8 h

Gesamtzeit: 9,3 h



Zutaten

200 g	Dunkle Schokolade
100 g	Butter
2 Stk.	Eidotter
2 EL	Kakaopulver
200 g	Kekse (nach Belieben)
150 g	Snickers
100 ml	Milch
Nach Belieben	Staubzucker (zum Bestäuben)

Zubereitung

1. Für die Schokoladen-Snickers-Salami die dunkle Schokolade zusammen mit der Butter in einer Schüssel im heißen Wasserbad schmelzen lassen. Dann vom Herd nehmen und das Eigelb unterrühren.

2. Wieder in das heiße Wasserbad setzen und dort ca. 5 Minuten belassen, während das Wasser köchelt. In der Zwischenzeit die Kekse grob zerbröseln und die Snickers klein hacken. Beides mit der flüssigen Schokolade verrühren.

3. Milch mit Kakaopulver in einen Topf geben und aufkochen lassen. Dann zu der Schokoladen-Keks-Snickers-Masse gießen und alles vermengen. Mit Frischhaltefolie abdecken und 45 Minuten lang im Kühlschrank ruhen lassen.

4. Anschließend die Masse zu einer großen Rolle formen und fest in Frischhaltefolie einwickeln, die Enden wie bei einem Bonbon zusammendrehen. Für mehrere Stunden (besser über

Nacht) kalt stellen.

5. Am nächsten Tag aus dem Kühlschrank nehmen, die Folie entfernen und die Rolle mit Staubzucker bestreuen. In Scheiben schneiden, anrichten und servieren.

Tipp

Die Schokoladen-Snickers-Salami anstatt mit Staubzucker mit Kakaopulver bestäuben.