

Kalter Hund auf Italienisch: Schokoladen-Salami

ZUBEREITEN

7
Std.

NIVEAU



Zutaten für 1 Stück

250 g Zartbitterschokolade
250 g Amaretti
100 g Butter
150 g Zucker
3 Eier
2 Esslöffel Amaretto (alternativ: Bittermandelaroma)
2 Esslöffel Kakao
75 g Mandeln
75 g Haselnüsse
50 g Pistazien

Besonderes Zubehör

Frischhaltefolie

So einfach wie kalter Hund, so lecker wie ein italienisches Dessert - diese Schokoladen-Salami ist die neapolitanische Version des deutschen Klassikers. Auf den ersten Blick nicht besonders einladend, aber mit dem ersten Bissen eine echte Köstlichkeit. Die 'Salame di cioccolato' besticht vor allem durch die Kombination aus Amaretti, Mandeln, Haselnüssen und Pistazien. Bei Männern und Frauen beliebt. Und bei Kindern allemal!

- 1 -

Schokolade über einem heißen Wasserbad schmelzen. Amaretti zerbröseln und Nüsse grob hacken.

- 2 -

Butter und Zucker schaumig schlagen, Eier nacheinander unterrühren. Mit Amaretto mischen.

- 3 -

Kakao sieben und unter die Schokolade rühren. Schokolade mit der Eiermasse mischen und gehackte Nüsse unterheben, 20-30 Minuten in das Gefrierfach geben.

- 4 -

Schokoladenmasse zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie zu einer 30 cm langen Rolle formen. Enden glätten und zusammen zwirbeln, sodass nichts herauslaufen kann, mindestens 6 Stunden kaltstellen.