Salame de chocolate

für 1 Wurst

Zutaten

300	g	Schokolade (z. B. Vivani 'Dunkle Nougat')
150	g	trockene Kekse
4	EL	Dulce de Leche oder Nussmus
3	EL	Cashews, grob gehackt
50	g	Haselnüsse, gehackt
1	EL	Rosenwasser (optional)
2	EL	Rum oder Portwein (optional)
½	TL	gemahlene Vanille
		Puderzucker

\+ + + +

Machen

Die Schokolade vorsichtig und nicht zu heiß im Wasserbad schmelzen.

Währenddessen Kekse klein hacken. Wenn die Schokolade flüssig ist, alle anderen Zutaten mit einem Holzlöffel einrühren und etwas stehen lassen, bis es start ausgekühlt aber noch formbar ist.

Nun ein Backpapier auslegen und ein Stück Alufolie etwas länger als das Backpapier breit ist abreißen und UNTER das Backpapier legen.

Die Schokomasse in der gewünschten Länge schmal und quer auf dem Backpapier verteilen und das Papier vorsichtig aber fest einrollen und formen, bis in etwa eine Wurst draus geworden ist. Die Dicke ist 'wie beliebt'.

Nun Alufolie und Papier fest um die Wurst wickeln, die Enden eindrehen und für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank. Wurst zum Servieren mit Puderzucker bestreuen und in Scheiben schneiden.

FERTIG!!