ÇİKOLATA SALAMI

200 ml. sıvı krema
100 gr. bitter çikolata
100 gr. sütlü çikolata
100 gr. tereyağı
500 gr. kakaolu kek
100 gr. tuzsuz fıstık
50 gr. ceviz
5 adet petibör bisküvi

Öncelikle çikolatalar küçük parçalara bölünür
Sıvı krema derin bir tencere içerisinde ocağa konur Kaynama noktasına gelince altı kapatılarak çikolatalar ve tereyağı ilave edilir, mikser ile 3-4 dakika çırpılır, pürüzsüz bir karışım elde edilir.
Kek parçaları el ile ufalanarak karışıma ilave edilir. Fıstık ve diğer malzemeler eklenir, karıştırılır. Çikolata salamı için düz bir zemine serilmiş streç film üzerine karışım boşaltılarak rulo yapılır. 1 gece ya da 4-5 saat buzdolabında bekletilir. Çikolata salamı donduktan sonra streç film çıkarılır un haline getirilmiş bisküviye bulanarak ince dilimlerle servis yapılır.

Not: Damak tadınıza göre fındık, kuru üzüm, granül kahve, portakal kabuğu rendesi, vişne, frambuaz da kullanabilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:125805 • adı:Çikolata Salamı • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:26