

## Schoggi-Salami

### Zutaten für 1 Stück

|     |    |                                 |  |
|-----|----|---------------------------------|--|
| 100 | g  | Schokolade, dunkel              | Grob hacken. Schokolade über dem Wasserbad schmelzen.  |
| 30  | g  | Butter                          | Zur Schokolade geben, schmelzen und die Masse glatt rühren. Abkühlen lassen.   |
| 80  | g  | Puderzucker                     |  |
| 1   | TL | Vanillezucker                   |  |
| 1   |    | Eigelb                          | Zucker und Eigelb mischen und mit dem Handrührgerät 5 Minuten rühren bis die Masse cremig ist. Falls die Mischung zu trocken ist, 2-3 Tropfen Wasser begeben.<br><br>Schokoladenmasse begeben und gut verrühren. |
| 50  | g  | Mandelstifte                    |  |
| 30  | g  | Pistazien, geschält, ungesalzen |  |
| ¼   | TL | Fleur de Sel                    | Nüsse und Salz unter die Schokoladenmasse arbeiten.  |
| 3   | EL | Puderzucker                     | Klarsichtfolie auslegen und mit dem Puderzucker bestäuben.<br><br>Schokoladenmasse auf dem Puderzucker zu einer gleichmässigen Wurst formen und mit der Folie satt einwickeln. Wurst 4 Stunden kühl stellen.     |
|     |    | Puderzucker<br>Küchenschnur     | Die Wurst nochmals mit Puderzucker bestäuben und mit Küchenschnur binden.  |

