

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. 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. Schokoladenmasse auf dem Puderzucker zu einer gleichmässigen Wurst formen und mit der Folie satt einwickeln. Wurst 4 Stunden kühl stellen.
		Puderzucker Küchenschnur	Die Wurst nochmals mit Puderzucker bestäuben und mit Küchenschnur binden.

