

## 15. Salame di cioccolato



6 bis 8 Portionen

### Zutaten:

300 Gramm Butterkekse

250 Gramm Kochschokolade (Bitterschokolade, etwas mehr Schokolade kann man auch nehmen)

150 Gramm Butter

100 Gramm Zucker

20 Gramm Mandeln und Nüsse

2 Eier

2 EL Likör (Rum oder Grand Marnier)

Puderzucker

### Zubereitung:

#### Erster Teil:

1. Butterkekse, Nüsse und Mandeln zerbröckeln.
2. Diese drei Zutaten vermischen.
3. Schokolade im Wasserbad schmelzen.
4. Die weiche Butter gut mit dem Zucker vermischen.
5. Eier schlagen und mit der Buttermasse vermischen.
6. Die etwas abgekühlte Schokolade und den Likör hinzufügen und umrühren.
7. Butterkekse, Nüsse und Mandeln hinzufügen und vermischen.

#### Zweiter Teil:

8. Das Ganze auf Backpapier legen und mit den Händen zu einer „Wurst“ formen.
9. Gut mit dem Backpapier und Aluminiumfolie verpacken und mehrere Stunden (eventuell über Nacht) kalt stellen.
10. Vor dem Servieren Papier und Aluminiumfolie entnehmen, eventuell mit Puderzucker bestäuben und in Scheiben schneiden.