

# Schokoladensalami

"Salame fingido"

eine süße portugiesische Verführung!

Zubereitungszeit: 35 Minuten

*Muss mindestens 8 Stunden im Kühlschrank fest werden.*

## ZUTATEN:

250 g trinkfertiges, gesüßtes Kakaopulver (ich nehme immer das von Suchard)

250 g Zucker

280 g Butterkekse (ich nehme immer die von Leibniz)

200 g Butter

5 - 6 Eigelb (5 Eigelb von Eiern der Größe l bzw. 6 Eigelb von Eiern der Größe m)

1 ganzes Ei

## ZUBEREITUNG:

Zuerst werden die Butterkekse in kleine Stückchen gebrochen (Kantenlänge ca. 1 cm).

Die Eigelb werden zusammen mit dem ganzen Ei in einem Schälchen mit einer Gabel verquirlt.

Nun lässt man in einem mittelgroßen Topf die Butter bei mittlerer Hitze schmelzen. Dann gibt man den Zucker hinein und verrührt ihn gut mit der geschmolzenen Butter.

Unter gelegentlichem Rühren lässt man nun die Mischung wenige Minuten köcheln. Dadurch karamellisiert der Zucker leicht.

Als nächstes wird der Kakao gründlich eingerührt, bis die Masse homogen ist.

Nun nimmt man den Topf vom Herd und lässt die Mischung leicht abkühlen, bevor man die Eier einrührt. Die Masse sollte nur noch so heiß sein, dass man sich beim Probieren nicht die Finger verbrennt.

Die verquirlte Eiermischung werden nun sehr zügig mit einem Schneebesen in die Schokoladenmasse einrührt. Hier ist Tempo gefragt, weil sonst die Eier stocken!

Sind die Eier untergerührt, kann man wieder auf Bremse treten.

In aller Ruhe können nun die zerkleinerten Butterkekse mit einem Kochlöffel untergehoben werden.

Diese Masse lässt man leicht abkühlen.

*(bitte blättern)*

Danach muss das Ganze nur noch in die gewünschte Form gebracht werden. Wenn es schnell gehen soll, dann legen Sie zwei Suppenteller mit Frischhaltefolie aus, füllen die Masse hinein und bedecken sie wiederum mit Frischhaltefolie.

Möchten Sie eine "Salami" daraus formen, dann breiten Sie auf einer ebenen Arbeitsfläche zwei Stück Frischhaltefolie aus (je ca. 50 cm).

Darauf klecksen Sie jeweils die Hälfte der Schokoladenmasse.

Nun schlagen Sie die Frischhaltefolie um die Schokoladenmasse - ähnlich wie man ein Geschenk verpackt. Dabei lässt sich die Masse hervorragend in die gewünschte Form bringen, ohne dass man sich die Finger verschmiert. Sobald die Form ungefähr erreicht ist, mache ich rechts und links an der "Wurst" einen Knoten in die Frischhaltefolie - ähnlich wie bei einem Bonbon. So kann ich die Form durch Rollen auf der Arbeitsfläche noch perfektionieren, ohne dass Schokoladenmasse ausläuft.

Will man eine perfekte runde Form haben, muss man die Würste alle paar Minuten rollend korrigieren, sonst flachen sie etwas ab, weil die Masse noch nicht fest ist.

Ansonsten kommen die Schokoladensalamis in den Kühlschrank zum fest werden. Nach 8 Stunden sind sie bereit zum Verzehr.

Sie müssen übrigens im Kühlschrank aufbewahrt werden!

Sie halten dann eine Woche.

*Anmerkung:*

*Dies ist ein altes portugiesisches Rezept. Dinis hat es von seiner Mutter.*

*Als Kind war er immer besonders begeistert, wenn jemand in der Familie Geburtstag hatte - denn dann machte seine Mutter "Salame fingido" (direkt übersetzt heißt es "vorgetäuschte Salami").*

*Noch heute setzen wir diese Geburtstagstradition mit großer Freude fort.*

*Wir nehmen uns allerdings auch zwischen den Geburtstagen gelegentlich die "Freiheit" heraus, diese Schokoladensalami zu essen - sie ist einfach zu köstlich!*