

Vocna salama

Sastojci

Potrebno je:

- 1 velika oblada
- 200 g suvih smokava iselenih na trake
- 100 g suvih šljiva (bez koštica)
- 100 g iseckanih oraha
- malo slatja (rano voce)
- 2 kašike džema
- 150 g mlevenog keksa
- 1 jaje
- 1 žumance
- 150 g šecera
- 150 g butera
- 20 g kakaa
- šecer u prahu

Priprema

Stavimo oblada na polovinu vlažne salvete i pokrijte je drugom polovinom. U meuvremenu pomešajte smokve, šljive, sltko, džem, šecer, orah, keks, jaje, žumance i buter. Ovu masu stavite na štednjak da se izjednaci i zgune. Tada dodajte kakao. Dasku pospite šecerom u prahu. Stavite oblada i na nju izrucite još topao nadev. Pažljivo zavijte rolat. Pospite šecerom u prahu i ostavite da odstoji najmanje šest sati.