

## *Salamica*



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 150 g mlevenog badema
- 250 g šećera u prahu
- 2 štangle rendane čokolade
- 1 belance

## **Priprema**

Umutiti belanac pa u njega dodati šećer i mleveni badem pa sve dobro izmešati.

Masu podeliti na dva dela. U jedan deo dodati rendanu čokoladu i razviti koru pa preko nje dodati ostatak spremljene smese i istanjiti.

Uviti u rolat i ostaviti najmanje 12 sati da se suši. Osušeno preliti čokoladom i seci u oblike po sopstvenoj želji.