

Susam salama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** susama
- **500 g** ratluka od vanile
- **150 g** cokolade
- **30 g** maslaca ili margarina

Priprema

Na tihoj vatri, u šerpi (bez ulja - na suvo) ispržiti susam. Voditi racuna da ne zagori, stalno mešati. Kad porumeni, sipajte ga u vecu vanglu.

U vruc susam sipati sav ratluk (zajedno sa šecerom iz ratluka). Sacekati 5 minuta da se malo susam ohladi, pa mesiti zajedno sa susamom, dok se ne sjedini u kompaktnu masu i odvaja od zidova cinije. Povremeno ovlažite ruke vodom da se lakše sjedini.

Rastopiti cokoladu sa puterom i sipati u sjedinjenu masu susama i ratluka. Izmešati kašikom, a zatim mesiti rukama da se i cokolada sjedini sa masom. Staviti na foliju i rukama oblikovati salamu koju uvijete u tu foliju i ostavite u frižider da se stegne. Posle pola sata izvaditi i seci na listice.

Savet

Može da bude posno, ako se umesto putera stavi ulje....