

Salama od čokolade

Sastojci

Potrebno je:

- 160 g butera
- 160 g šećera
- 50 g badema
- 150 g čokolade za kuvanje
- 160 g suvih biskvita
- 1 čašica ruma
- 1 jaje

Priprema

Otopiti čokoladu i ostaviti po strani. Umutiti jaje i šećer, a zatim dodati izmrvljene biskvite, sitno seckan badem i rum. Kada se dobije jedinstvena masa, napraviti salamu, uviti u masnu hartiju i ostaviti u frizu oko 1 sat. Služiti salamu nasecenu na kolutove.