

Vocna salama

Sastojci

Potrebno je:

- 200 g suvih smokava
- 150 g keksa
- 100 g suvih šljiva
- 100 g oraha
- 150 g šecera
- 150 g butera
- 20 g kakaoa
- 2 kašike džema od kajsija
- 2 oblande
- 1 jaje
- 1 žumance

Priprema

Dve velike oblande razdvojeno staviti na vlažan ubrus i pokriti drugom polovinom ubrusa. Pripremiti nadev: 200 g suvih smokava iseci na rezance, 100 g suvih šljiva tako?e iseci, 100 g seckanih oraha, malo voca iz slatka, 2 kašike džema od kajsija, 150 g isitnjenog keksa, jedno jaje i jedno žumance, 150 g šecera i 150 g butera. Ovu masu staviti na štednjak da se izjednaci. Kad se zgusne, dodati 20 gr. kakaoa. Dasku posuti šecerom u prahu. Staviti oblandu i namazati toplom masom. Pažljivo zaviti kao rolat da dobije duguljasti oblik. Spolja posuti šecerom u prahu. Ostaviti da stoji nekoliko sati.