



Чоколадна салама

Фичо ќе ни покаже рецепт за салама, но чоколадна. Брз, вкусен и декоративен десерт!



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **10 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

Состојки:

- 100 грама солена путер
- 100 грама шеќер во прав
- 1 јајце
- 100 грама какао
- 1/4 шолја кокос
- 1/4 шолја печени несолен лешници
- 100 грама суво овошје по желба
- 1/4 шолја суво грозје
- 200 грама тврди бисквити (вашите омилени)

Чекор 1

Во сад на оган растопете го путерот. Во друг сад измешајте ги јајцето и шеќерот во прав. Во путерот додадете го какаото и потоа соединете ги смесата со јајце и смесата со какао.

Чекор 2

Во сад измешајте ги кокосот, лешниците, сувото овошје и бисквитите. Додадете ја чоколадната смеса. Мешајте се додека не добиете смеса налик на тесто.

Чекор 3

Направете ја смесата во облик на салама и завиткајте ја во пластична фолија. Оставете ја смесата преку ноќ во фрижидер, или 1 час во замрзнувач.

Чекор 4

Во сад со шеќер во прав извалкајте ја саламата. За подобар ефект врзете ја со коноп.

Чекор 5

Сервирајте!

Совет

Фичо во смесата додаде и арома на круша, но вие може да употребите друга арома по желба, или воопшто да не ставите.



Користени производи:



Делициа Вок Тава



Делициа Ростер



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk