

# Salama od tamne i bijele čokolade

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 20 minuta

Vrijeme kuhanja : 0 minuta

Spremno za 20 minuta plus hlađenje

Razina : Početnik

## Sastojci:

### Salama od tamne čokolade:

- Tamna čokolada 55% 100g
- Slatko vrhnje 35% 50g
- Maslac 30g
- Rum 10g
- Cimet 2g
- Lotus biscoff keksi, zdrobljeni 75g
- Blanširani badem, tostiran i nasjeckan 85g
- Kandırana naranča 30g
- Šećer u prahu za posipanje

### Salama od bijele čokolade:

- Bijela čokolada 150g
- Slatko vrhnje 35% 50g
- Maslac 30g
- Maraschino liker 10g
- Keksi s maslacem, zdrobljeni 75g
- Pistacije 85g
- Liofilizirane maline 15g
- Šećer u prahu za posipanje

## Upute

1. Da biste napravili salamu od tamne čokolade otopite tamnu čokoladu u mikrovalnoj pećnici na maloj snazi. Dodajte mlako slatko vrhnje i miješajte dok se ne ujednači. Zatim dodajte omekšani maslac i miješajte dok se ne otopi.
2. Dodajte rum i mljeveni cimet i dobro izmiješajte.
3. Zatim dodajte zdrobljene kekse, nasjeckane bademe i kandiranu naranču i miješajte da se sve prožme. Ostavite smjesu na radnoj površini dok se ne počne stiskati.
4. Stavite prozirnu foliju na radnu površinu i na nju prebacite mješavinu.
5. Zamotajte, savijte krajeve i oblikujte. Zatim stavite salamu u hladnjak dok se potpuno ne stisne.
6. Da biste napravili salamu od bijele čokolade otopite bijelu čokoladu u mikrovalnoj pećnici na maloj snazi. Dodajte mlako slatko vrhnje i miješajte dok se ujednači. Zatim dodajte omekšani maslac i miješajte dok se ne otopi.
7. Dodajte Maraschino liker i dobro promiješajte.
8. Zatim dodajte zdrobljene kekse, pistacije i liofilizirane maline. Promiješajte da se sve prožme. Ostavite smjesu na radnoj površini dok se ne počne stiskati.
9. Stavite prozirnu foliju na radnu površinu i na nju prebacite mješavinu.
10. Zamotajte, savijte krajeve i oblikujte. Zatim stavite salamu u hladnjak dok se potpuno ne stisne.
11. Kada se salame stisnu, pospite ih šećerom u prahu i izrežite na kriške.
12. Eto, vaše slasne čokoladne salame su gotove! U slast i sretan Božić!