

Čokoládový minisalámek

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- citrónová kůra 1 lžička
- cukr moučka 14 g
- čokoláda na vaření 10 g
- hřebíček 5 ks
- kandované ovoce 7 g
- vejce 1 ks
- vlašské ořechy 20 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Čokoládu rozpustíme ve vodní lázni. Z množství mletých ořechů oddělíme 7 dkg, přidáme rozpuštěnou čokoládu a ostatní suroviny a promísíme. Hmotu necháme zchladnout, přesuneme na alobal, na kterém se po částech ve zbylých ořechách vyválí válečky o průměru asi 2-3 cm a uloží se do chladna. Po ztuhnutí se krájí na dílky.

Poznámka:

jedna porce = jedno těsto