

Švestkový salámek

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cukr moučka 2 lžíce
- dětské piškoty 100 g
- melasa 2 lžíce
- kandované ovoce 100 g
- rum 1 lžíce
- sušené švestky bez pecky 300 g
- **na obalení**
- kakaový prášek 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Sušené švestky nakrájíme na kousky a po částech je rozmixujeme v elektrickém robotu na pastu. Pokud jsou švestky moc tuhé, povaříme je ve vodě se lžící cukru. Pastu vložíme do mísy, přidáme drobně nakrájené kandované ovoce, drcené piškoty, melasu, rum a moučkový cukr a vypracujeme tuhé těsto. Podle potřeby ho můžeme ještě zahustit drcenými piškoty.

Těsto vložíme do podlouhlé formy, vyložené mikrotenovou fólií a uložíme na 2 dny do chladničky, aby ztuhlo a proleželo se.

Ztuhlý švestkový salámek vyjmeme z formy, obalíme v kakau a nakrájíme ostrým nožem na plátky.

Švestkový salámek je dobrým nepečeným cukrovím.