

Dia salámek z kandovaného ovoce

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- mandle 200 g
- vejce 2 ks
- mletá skořice 1 špetka
- umělé sladidlo 1 lžice
- drcený hřebíček 1 špetka
- dia čokoláda 50 g
- citronová kůra 1 lžička
- kandované ovoce 80 g

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Dietní

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Mandle si rozdělíme na 2 části, 150 g mandlí neloupeme, jenom rozemeleme. Zbylé mandle spaříme, oloupeme a nasekáme nadrobno. Kandované ovoce také nasekáme nadrobno.

Mandle a kandované ovoce dáme do kastrolu, přidáme umělé sladidlo, nahrubo nastrouhanou čokoládu, lžičku nastrouhané citronové kůry, drcený hřebíček a mletou skořici. Za stálého míchání zahříváme, dokud není směs horká.

Potom směs odstavíme, necháme vychladnout a vmícháme rozšlehaná vejce. Ze vzniklé hmoty vytvoříme váleček, který zabalíme do folie nebo alobalu a necháme v chladu ztuhnout.

Díky salámkám z kandovaného ovoce rozkrájíme na stejné plátky a podáváme na sváteční stůl.