



Salame de Chocolate - chokoladesalami

9 stk. a 250 gram

INGREDIENSER

500 g *Butter Cake*
500 g *Stødt Melis*
500 g *Kakao 20/22% mørk*
500 g *Saltkiks*
125 g *Øko dadler*
125 g *Portvin*

Dadlerne overhældes med Portvin og står 120 min.
Butter Cake og Stødt Melis smeltes. Kiksene knuses
let (i en pose). Alle ingredienser røres sammen.
Vejes af på et stykke husholdningsfilm, som pakkes
omkring og massen rulles til en salami.

Sættes et døgn på køl, tages ud og rulles i flormelis.

Sælges i Portugal som enkelte skiver, eller serveres
til en kop kaffe og et glas portvin. Naturligvis.