



## CSOKISZALÁMI

### HOZZÁVALÓK

- 200 g háztartási keksz
- 100 g olajos mag  
(pl. dió, mogyoró, mandula)
- 80-100 g cukor, ízlés szerint
- 100 g csokoládé, darabolva
- 50 g vaj, szobahőmérsékletű
- 3 tojássárgája
- 4 ek likőr vagy rum, ízlés szerint

### HASZNOS ESZKÖZÖK

- Sütőpapír

### ELKÉSZÍTÉS

1. Tegye a kekszet a keverőedénybe, és aprítsa **5mp/4-es fokozaton**. Egy tálba tegye félre.
2. Tegye az olajos magvakat a keverőedénybe, és aprítsa **5mp/5-ös fokozaton**. Adja a kekszhez.
3. Tegye a cukrot a keverőedénybe, és porítsa **10mp/10-es fokozaton**. Külön tegye félre.
4. Tegye a csokoládét a keverőedénybe, és aprítsa **4mp/7-es fokozaton**, majd olvassza **3p/50°C/1-es fokozaton**.
5. Adja hozzá a porcukrot (3 ek mennyiséget tegyen félre), a vajat, a tojássárgáját, és keverje **30mp/4-es fokozaton**.
6. Adja hozzá az aprított olajos magvakat, a kekszet, a likőrt, és keverje el **30mp/ /3-as fokozaton**.
7. Szedje a keveréket sütőpapírra, és tekeréssel formázzon szalámit belőle.
8. Tegye a csokiszalámit a hűtőbe 2-3 órára, amíg megszilárdul. Tálalás előtt szórja meg a félretett porcukorral, és szeletelje fel.



Előkészítés

5 perc



Teljes idő

3 óra 10 perc



Nehézségi fok

könnyű



Adag

8 adag