

DIE GLÜCKSFABRIK

CHOCOLARIUM⁺

VON MUNZ & MINOR



Unsere besten Schoggirezepte

MUNZ SCHOGGISALAMI

Vor- und Zubereitungszeit: 20 Min.

50 g	Munz Edelbitter 70 %, fein gehackt
50 g	Munz Milch Schokolade, fein gehackt
30 g	Butter
80 g	Puderzucker
1	frisches Eigelb (ca. 25 g)
1 TL	Vanillezucker
50 g	Mandelstifte
30 g	ungesalzene geschälte Pistazien
0.25 TL	Fleur de Sel
3 EL	Puderzucker Küchenschnur

1. Schokolade in eine dünnwandige Schüssel geben, über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Schokolade schmelzen, Butter begeben, glatt rühren.

2. Puderzucker, Eigelb und Vanillezucker in einer kleinen Schüssel mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 5 Min. rühren, bis die Masse cremig ist. Mandelstifte, Pistazien und Fleur de Sel mit der Schokolade daruntermischen.

3. Eine Klarsichtfolie auf die Arbeitsfläche legen. Die Folie mit dem Puderzucker bestäuben. Schokolademasse daraufgeben, mithilfe der Folie zu einer Rolle formen, ca. 4 Std. kühl stellen. Die Schokoladerolle nochmals mit Puderzucker bestäuben, mit einer Küchenschnur binden.

Tipp: Lässt sich vorbereiten: Schoko-Salami ca. 5 Tage im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Vor dem Verschenken nochmals mit Puderzucker bestäuben.

Eine Rezept von

Betty Bossi



CHOCOLARIUM.CH