

## Čokoládový salámek

---

200 g čokolády s obsahem aspoň 50 % kakaa  
50 g vegan tuku  
2 lžíce horké vody

50 g posekaných ořechů nebo mandlí  
50 g drcených sušenek nebo slaných preclíků  
50 g pokrájeného sušeného ovoce  
2 polévkové lžíce rumu

Čokoládu rozlámanou na kousky rozpustíme s tukem v parní lázni a pak zředíme horkou vodou (stačí většinou 2 lžíce, ale záleží na použité čokoládě). Necháme mírně zchladnout. Mezitím si pokrájíme ořechy, nalámeme sušenky a pokrájíme nadrobno sušené ovoce. To zalijeme rumem. Smícháme s rozpuštěnou čokoládou, opět necháme zchladnout, ale jen tak, aby směs šla tvarovat. Pomocí pečícího papíru nebo potravinářské folie vytvarujeme podlouhlou šišku (salámek) a necháme dokonale ztuhnout v lednici. Uchovááme v chladu a podle potřeby či chuti ukrajujeme asi půlcentimetrové plátky.

---

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---