



Schokosalami mit Pistazien und Portwein

ZUTATEN

- 70 g Pistazienkerne (ungeröstet und ungesalzen)
- 200 g Butter (zimmerwarm)
- 185 g Zucker
- 2 Eigelb
- 200 g Kakaopulver
- 1 Prise Salz
- 50 ml Portwein
- 200 g Butterkekse

 **6 Stück**

 **30 Minuten**

 **mittel**

ZUBEREITUNG

- 1** Pistazienkerne rösten, grob hacken und abkühlen lassen.
- 2** Butter und Zucker gut miteinander schlagen und danach das Eigelb unterrühren.
- 3** Kakao, eine Prise Salz und den Portwein dazugeben.
- 4** Die Kekse zerbröseln und zusammen mit den Pistazienkernen unter die Masse heben.
- 5** Die Masse in sechs gleich große Portionen aufteilen und mit den Händen zusammendrücken. Am besten die Hände davor mit etwas Butter einreiben, damit die Masse nicht an den Fingern kleben bleibt.
- 6** Jede Teigportion zu einer Kugel formen und danach zu einer Wurst wälzen.
- 7** Die Mini-Salami straff mit Frischhaltefolie umwickeln und an den Enden einzwirbeln. Es ist wichtig, dass die Masse kompakt ist, damit die Schokosalami beim Aufschneiden nicht auseinanderbröseln.
- 8** Vor dem Servieren einige Stunden im Kühlschrank ruhen lassen und nach dem Auspacken mit Puderzucker bestäuben. Die „Salame de Chocolate“ lässt sich in einer luftdicht verschlossenen Dose im Kühlschrank ca. zwei Wochen aufbewahren.

Eine feine Salami, die auf der Zunge zergeht!

Tipp: Für die extra weihnachtliche Variante einfach ein bis zwei Teelöffel Lebkuchengewürz unter die Kakaomasse rühren.