



🕒 ± 0.5 uur

 ± 4 uur

 8 personen



Wat is chocolade salami?

Chocolade salami is een Siciliaans gerecht, dat je in Italië in heel veel verschillende varianten vindt. De lekkernij wordt op dezelfde manier als arretjescake gemaakt, alleen is de vorm anders. Wij weten dan ook zeker dat deze chocolade creatie bij ieder arretjescake fan in de smaak gaat vallen. De vorm verklaart gelijk de naam van deze lekkernij. Deze zoetigheid lijkt namelijk erg op een worst en wordt net zoals salami in plakjes geserveerd.

- 150 gram Callebaut Callets Puur;
- 100 milliliter slagroom;
- 100 gram pistachenootjes;
- 50 gram walnoten;
- 50 gram hazelnoten;
- 120 witte basterdsuiker;
- 70 gram cacaopoeder;
- 20 gram poedersuiker.





Recept

1. Smelt de chocolade en de roomboter in een pannetje.
2. Meng de witte basterdsuiker door het gesmolten goedje heen, totdat ook de suiker is gesmolten.
3. Voeg dan de slagroom toe en roer deze om.
4. Roer daarna goed de cacaopoeder erdoorheen.
5. Breek de biscuits en hak de walnoten en pistachenootjes grof.
6. Voeg de stukjes biscuit, hazelnoten, walnoten en pistachenoten toe aan de chocolade en roer dit goed om.
7. Neem een lange lap plasticfolie en spreid hier de chocolade over.
8. Rol de chocolade in de folie op tot een 'salamiworst'.
9. Trek het plasticfolie strak en laat de chocolade 4 uur buiten de koelkast opstijven.
10. Strooi wat poedersuiker over de opgestijfde chocolade salami heen.

Handige informatie

Chocolade is een van de meest geliefde lekkernijen ter wereld en er zijn ontelbare manieren om ervan te genieten. Zo kun je chocola gewoon zo opeten, maar er ook allerlei lekkernijen mee maken. Op ons blog hebben we een uitgebreide collectie chocolade recepten verzameld, waarmee je de lekkerste creaties kunt maken. Of je nou van een [heerlijke chocoladecake](#), [verrukkelijke chocoladetaart](#) of [smeuïge brownies](#) houdt, we hebben voor ieder wat wils. Onze recepten zijn gemakkelijk te volgen en bevatten handige tips om ervoor te zorgen dat de chocolade lekkernijen vrijwel altijd zullen lukken. [Je vindt al onze chocolade recepten hier!](#)

Vind je het leuk om zelf de lekkerste taarten, cakes en nog veel meer te maken? Dan vind je het vast fijn om te weten dat wij op ons blog meer dan 1.000 recepten hebben verzameld. We vullen ons blog regelmatig aan met nieuwe recepten, waardoor het zeker de moeite waard is om af en toe er een kijkje op te nemen. [Bekijk al onze recepten hier!](#)



Laat aan ons jouw zelfgemaakte chocolade salami zien!

Ga je zelf met dit recept chocolade salami maken? Deel 't resultaat dan met ons op Instagram! Wij zijn namelijk erg benieuwd naar hoe de lekkernij is geworden. Maak een foto van jouw creatie en plaats deze in je Insta Story. Tag ons met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal) in de story, want dan kunnen we jouw foto niet alleen zien maar ook delen met onze volgers en dat vinden wij heel leuk om te doen.

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Callebaut Chocolate Callets Puur (811) 400g (Art.nr.: 811-E0-D94)
- 1 x Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 1 x Hazelnoten Bruin 150g (Art.nr.: BNC01347)
- 1 x Molen de Hoop Basterdsuiker Wit 750gr (Art.nr.: DH80)
- 1 x Mattisson Cacaopoeder Biologisch 100g (Art.nr.: UD5013194)
- 1 x Poedersuiker Strooibus 250g** (Art.nr.: R6694)
- 2 x Pistachenoten 90g (Art.nr.: BNC01324)

