



DUBAI-SCHOKOLADE

DIESE ZUTATEN GIBT'S BEI UNS

150g Zartbitterkuvertüre
100 g Pistazienmus
2 EL Zucker (ggf. für
mehr Süße mehr Zucker)
1 EL Tahin
eine Prise Salz

DIESE ZUTATEN SIND NOCH ZU BESORGEN

100 g Kadayif (auch
Engelshaar genannt)
25 g Butter

ZUBEREITUNG

- Nutze für das Rezept eine rechteckige Silikonform. Alternativ kannst du auch eine andere rechteckige Form nehmen und diese mit Backpapier auslegen!
- Zerkeleinere die Kuvertüre und schmelze sie im Wasserbad.
- Ist die Form vorbereitet und die Schokolade geschmolzen, fülle diese in die Form, drehe und neige die Form so, dass auch die Ränder mit Schokolade verkleidet werden. Kalt stellen.
- Hacke die Kadayiffäden grob, erhitze Butter in einer Pfanne und röste darin die Kadayiffäden gleichmäßig goldbraun.
- Dann fülle diese in eine Schüssel, gib die Pistaziencreme, Tahin und Salz (und ggf. auch Zucker) hinzu und vermische alles zu einer gleichmäßigen Masse.
- Gib die etwas abgekühlte Masse in die mit Schokolade ausgefüllte Form.
- Verteile nun die restliche Kuvertüre dünn auf der Kadayif-Pistazien-Masse. Fertig ist deine selbst gemachte Dubai-Schokolade!

GUTEN APPETIT!