



Dubai-Schokolade

Zutaten:

- 200 g Vollmilchschokolade
- 50 g weiße Schokolade (für dekorative Muster)
- 50 g Butter
- 100 g Kadayif-Teigfäden (Engelshaar)
- 80 g gezuckerte Pistaziencreme
- 1 TL Tahini (Sesampaste)
- 50 g geröstete und gesalzene Pistazien
- Optional: Lebensmittelfarbe (grün) für zusätzliche Dekoration

Zubereitung

Schmelze die weiße Schokolade im Wasserbad und sprengle sie in dünnen Fäden über den Boden einer Silikon-Schokoladenform, um ein dekoratives Muster zu erzeugen.

Stelle die Form für etwa 10 Minuten ins Gefrierfach, bis die Schokolade fest ist.

Schmelze die Vollmilchschokolade im Wasserbad und gieße eine dünne Schicht über das weiße Schokoladenmuster. Stelle die Form erneut für ca. 10 Minuten ins Gefrierfach, bis die Schicht fest ist.

Schmelze die Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze. Gib die Kadayif-Teigfäden hinzu und röste sie goldbraun. Füge die gezuckerte Pistaziencreme und das Tahini hinzu und mische alles gut durch, bis die Füllung leicht klebrig und formbar ist.

Verteile die Kadayif-Mischung gleichmäßig auf der fest gewordenen Schokoladenschicht in der Form. Drücke sie leicht an und streue die gehackten, gesalzene Pistazien darüber.

Gieße die restliche geschmolzene Vollmilchschokolade gleichmäßig über die Kadayif-Füllung und streiche sie glatt. Stelle die Form für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank, bis die Schokolade fest ist.

Servieren: Löse die Schokolade vorsichtig aus der Form und schneide sie in Stücke. Diese Dubai-Schokolade kombiniert die knusprige Textur der Kadayif-Teigfäden mit der cremigen Pistazienfüllung und der süßen Schokolade – ein wahrer Genuss! Viel Spaß beim Zubereiten und Genießen!

