



Dubai-Schokolade einfach selber machen

Zeit gesamt
🕒 1h 40min

Zubereitungszeit
🕒 20min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

Schokolade, Zartbitter	200 g
Butter	50 g
Kadayif - Engelshaar	100 g
Pistaziencreme	110 g
Sesampaste Tahini	50 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, kleiner Topf, mittlere Pfanne

1. Schokolade grob in Stücke teilen und im Wasserbad schmelzen. Die Hälfte der Schokolade in die Silikonform geben und dabei Boden und Ränder gleichmäßig bedecken. Circa 20 Min. im Kühlschrank auskühlen lassen.
2. Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen und die Kadayif-Teigfäden darin goldbraun rösten. Pfanne vom Herd ziehen und Teigfäden abkühlen lassen. Pistaziencreme und Tahini in einer Schüssel mischen. Teigfäden hinzufügen und vermengen.
3. Pistaziencreme-Mischung in die Silikonform geben und glatt streichen. Die übrige Schokolade darauf verteilen, sodass die Füllung vollständig umhüllt ist. Im Kühlschrank ca. 1 Std. ruhen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Das Rezept lässt sich auch mit Vollmilchschokolade herstellen. Dazu einfach 200 g dunkle Schokolade durch 200 g Vollmilchschokolade ersetzen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	250 kcal
Kohlenhydrate	22 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	19 g