

Dubai-Schokolade

Zutaten für eine Silikon-Schokoladenform (24 x 10 cm):

150 g Vollmilch-Kuvertüre
30 g weiße Kuvertüre
100 g Kadayif Teigfäden (Engelshaar)
20 g Butter
125 g Pistaziencreme gezuckert
1 TL Sesampaste

Zubereitung:

1. Kuvertüre jeweils klein hacken und jeweils im Wasserbad bei **schwacher Hitze** schmelzen. Zunächst die weiße Kuvertüre tröpfchenweise in der Schokoladenform verteilen. Etwa die Hälfte der Vollmilch-Kuvertüre in die Form geben und so verstreichen, dass der Boden und der Rand bedeckt ist, dabei den Rand etwas 1,5 cm hochziehen. Die Kuvertüre im Kühlschrank fest werden lassen.
2. Kadayif (Engelshaar) klein schneiden und mit der Butter in einer Pfanne goldbraun anrösten. Das angeröstete Kadayif (Engelshaar), Pistaziencreme und Sesampaste in eine Schale geben und mit einem Kochlöffel zu einer cremigen Masse verrühren. Die Pistazien-Kadayif-Füllung abkühlen lassen.
3. Die Pistazien-Kadayif-Füllung in die Form geben und glattstreichen. Anschließend die Pistazien-Kadayif-Füllung mit der übrigen Kuvertüre bedecken, damit die Schokoladentafel komplett mit Kuvertüre ummantelt ist. Die Dubai-Schokolade im Kühlschrank fest werden lassen. Fertig und genießen.