

# DUBAI SCHOKOLADE REZEPT

25 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



25 MIN

GESAMTZEIT

## Zutaten für 2 Tafeln

- 200 g Zartbitterschokolade
- 100 g geröstete Kadayif Teigfäden
- 1 EL Tahin
- 100 g Pistaziencreme
- 1 Prise Salz



## Zubereitung:

1. Teile die Schokolade in Stückchen oder hacke sie grob. Schmelze sie über dem Wasserbad. Sie sollte dabei nicht zu heiß werden und darf auf keinen Fall mit dem Wasser in Verbindung kommen, denn sonst klumpt sie.
2. Fülle die geschmolzene Schokolade in deine Form, so dass Boden und Rand bedeckt sind. Sie verteilt sich gut, wenn du dir Form etwas hin und her drehst.
3. Zerbrösel die Kadayif-Fäden in eine Schüssel. Mische sie mit Tahin, einer Prise Salz und Pistaziencreme. Verteile die Kadayif-Pistazien-Masse auf der Schokolade in deiner Silikonform.
4. Schmelze die restliche Schokolade und streiche sie dünn auf die Kadayif-Pistazien-Masse. Lass die Dubai Schokolade nun an einem kalten Ort festwerden und löse sie dann vorsichtig aus der Form.

Ein Rezept von Familienkost.de



Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöbere in unserem Shop.

