



Dubai Schokolade

Zutaten

Für ca. 2 große Tafeln à 200 g

150 g VIVANI Feine Bitter Kuvertüre
100 g Kadaifi Teigfäden (Engelshaar)
20 g Butter
125 g Pistaziencreme
gehackte Pistazien (optional)
VIVANI Weiße Vanille Schokolade (optional)

Außerdem:

je nach Größe eine bis mehrere Silikonformen mit einzelnen Mulden (es gibt spezielle Dubai Schokoladenformen)
Küchenthermometer (falls vorhanden)

So wird's gemacht

01 Die Kuvertüre hacken und zwei Drittel in einer hitzebeständigen Schüssel im Wasserbad langsam und bei geringer Temperatur schmelzen lassen. Gelegentlich umrühren. Vom Wasserbad nehmen und die restliche Kuvertüre unterrühren, bis die Mischung glatt und glänzend ist. Ist die Kuvertüre zu zäh, erneut kurz ins Wasserbad stellen und umrühren, bis eine maximale Verarbeitungstemperatur von 31-32 °C erreicht ist (Küchenthermometer).

02 Den Boden und Rand der Silikonform mit etwas Kuvertüre ausgießen. Zum Festwerden für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

03 Die Kadaifi Teigfäden mit einem scharfen Messer zerkleinern und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze zusammen mit der Butter leicht goldbraun rösten. Vorsichtig rühren, damit sie nicht anbrennen. Anschließend zur Seite stellen und abkühlen lassen. Dann die Pistaziencreme unterrühren.

04 Die Silikonform aus dem Kühlschrank nehmen, die Mulden mit der Pistazien-Kadaifi-Mischung befüllen und mit flüssiger Kuvertüre übergießen. Erneut im Kühlschrank fest werden lassen.

05 Nach dem Erkalten die Schokoladentafel(n) vorsichtig aus der Silikonform drücken. Nach Belieben mit geschmolzener weißer Schokolade und gehackten Pistazien dekorieren.

Tipp: Wer lieber Vollmilchschokolade mag, kann das Rezept auch sehr gut mit VIVANI Vollmilch Kuvertüre zubereiten.