

Zubereitungszeit:



Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4

Dubai-Schokolade

Für die Schokolade

250 g Vollmilch- oder Zartbitterschokolade

100 g Engelshaar (Kadayif)

125 g Pistaziencreme

1 Teelöffel Tahini

30 g Butter

Schokolade schmelzen

1.

Die Schokolade mit einem [Messer](#) grob hacken. In einem Schmelztopf über einem Wasserbad beide Sorten Schokolade langsam schmelzen, bis sie glatt und flüssig sind. Die Schokolade in die [Schokoladenform](#) gießen und glattstreichen. Ins Kühlfach stellen, bis die Schokolade fest geworden ist.

Kühldauer: 30 - 60 Minuten

Pistazienfüllung zubereiten

1.

Das Engelshaar (Kadayif) in ca. 1 cm lange Stücke schneiden. Die Butter in einer [Pfanne](#) schmelzen und das Kadayif darin goldbraun und knusprig anrösten. Anschließend die Pfanne vom Herd nehmen und die Pistaziencreme sowie das Tahini einrühren. Kurz abkühlen lassen.

Dubai Schokolade selbst machen

1.

Die fest gewordene Schokoladenschicht aus dem Kühlfach nehmen und die Pistazienfüllung gleichmäßig darauf verteilen. Achte darauf, die Ränder der Form freizulassen. Die Form erneut ins Kühlfach geben.

Kühldauer: 15 Minuten

In der Zwischenzeit die restliche [Schokolade erneut schmelzen](#). Die Form aus dem Kühlfach nehmen und die restliche Schokolade gleichmäßig über der Pistazienfüllung verteilen. Alles glattstreichen und erneut

ins Kühlfach stellen, bis die gesamte Schokolade fest geworden ist.

Kühldauer: min. 30 Minuten