

Dubai Schokolade

Zutaten

300g Schokolade dunkel
100g Kadayfi
50g Butter
100g Pistaziencreme
2 TL Tahin
1 Prise Salz

Zubereitung

Die Schokolade schmelzen und in eine gekühlte Silikon Tafelform streichen, alles gut bedecken und kaltstellen.

Die Kadayfifäden schneiden und in Butter goldgelb rösten, danach mit der Pistaziencreme, Prise Salz und der Sesampaste abmischen.

In die Silikonform füllen, glattstreichen und mit der restlichen Schokolade auffüllen und verstreichen.

Gut durchkühlen lassen. Anstelle der Pistaziencreme kann man auch Mandelcreme, Haselnusscreme, etc. verwenden.