

Dubai Schokolade in Pralinenform



MENGE: 25-30 Stück

AUFWAND: ♥♥♥♥♥

ZUBEREITUNGSZEIT: 30 min

WARTEZEIT: 30 min

ZUTATEN

150 g Pistaziencreme
100 g Engelshaar (Kadayıf)
2 TL Tahin (Sesampaste)
50 g Butter
200 g Zartbitterschokolade

TOPPING

fein gehackte Pistazien
essbarer Goldstaub

SOOOO
CREAMY & CRUNCHY

01

Gib das Engelshaar zusammen mit der Butter in eine Pfanne und röste das Engelshaar knusprig an. Lasse es in einer Schüssel abkühlen.

02

Gib die Pistaziencreme und das Tahin hinzu und verrühre die Zutaten zu einer cremigen Masse. Stelle die Masse für ca. 15 min in den Kühlschrank, damit sie etwas fester wird. Rolle aus der Masse 25-30 gleich große Kugeln (siehe Tipps & Tricks). Stelle die Kugeln nochmals in den Kühlschrank bis die Schokolade geschmolzen ist.

03

Schmelze die Zartbitterschokolade. Damit die Schokolade keine weißen Pünktchen oder Schlieren bekommt und schön glänzt, temperiere sie nach folgendem Schema: Erhitze sie auf 45°C. Lasse sie auf 28°C abkühlen und erhitze sie erneut auf 31°C.

04

Tauche die Pistaziencremekugeln in die geschmolzene Schokolade und lege sie vorsichtig auf ein Backpapier. Bestäube die Pralinen mit etwas Goldpuder und streue fein gehackte Pistazien darauf, solange die Schokolade noch nicht fest ist. Kühle die Pralinen nochmals für 15 min.

tipps & tricks

- ♥ Wähle eine intensiv grüne Pistaziencreme (es gibt Unterschiede), damit die Pralinen den typisch grünen Dubai-Look bekommen.
- ♥ Je nach Geschmack kannst du die Zartbitterschokolade auch durch Vollmilkschokolade ersetzen. Oder du nimmst halb/halb.
- ♥ Für einen intensiv schokoladigen Geschmack, forme die Pistaziencremekugeln nicht zu groß, damit eine ordentliche Schokoladenschicht drumrum passt, ohne dass die Kugeln zu groß werden.