



# Hier und heute

## Dubai-Schokolade gefüllt mit Pistaziencreme und Kadayif

Damit Sie weder Schlange stehen, noch sich in Unkosten stürzen müssen, um in den Genuss von Dubai-Schokolade zu kommen, verrät Pâtissier Matthias Ludwigs das Rezept. Das perfekte kulinarische Mitbringsel.

### Das Rezept

von Matthias Ludwigs für eine Tafel

### Die Zutaten

- 500 g Vollmilchkuvertüre, vorkristallisiert/temperiert
- 100 g Katafiteigfäden (auch Kadayif oder Engelshaar)
- 10 g flüssige Butter
- 120 g Pistazienkerne, leicht geröstet
- 80 g Puderzucker
- 10 ml neutrales Pflanzenöl (mehr oder weniger, je nach Bedarf)

### Außerdem:

- Schokoladenform/en aus Polycarbonat (Silikon geht auch, ist aber in der Handhabung schwieriger, da die Formen zu instabil sind)
- Glatter Spachtel oder Teigkarte
- Winkelpalette
- stabile Folie, z.B. Kopierfolie oder Klarsichtfolie

### Zubereitung

Teigfäden und Butter in einer Schüssel gut vermischen, möglichst flach auf einem Backblech auslegen und im vorgeheizten Backofen bei 170°C Umluft circa 15 Minuten goldbraun rösten. Abkühlen lassen und verwenden oder in einer dicht schließenden Box aufbewahren.

### Tipps

- Den Teig gibt es auch geröstet zu kaufen.
- Alternativ kann man gekaufte Pistaziencreme verwenden.

### Pistazienfüllung

Die Pistazien für die Pistaziencreme mit Puderzucker in einen Mixer geben und solange mixen bis eine dickflüssige Paste entstanden ist. Je nach Fettgehalt der Pistazien mehr oder weniger Öl zugeben.

Die Pistaziencreme für die Füllung nach Wunsch und „Biss“ mit 30 bis 40 Gramm der gerösteten Teigfäden verrühren.

Die gut gesäuberte Schokoladenform mit der temperierten Kuvertüre füllen. Die Form umdrehen, die Kuvertüre herauslaufen lassen (so dass die Ränder alle mit Kuvertüre bedeckt sind), gut ausklopfen und aushärten lassen.

Wenn die Kuvertüre ausgehärtet ist, bis circa zwei Millimeter unter dem Rand mit der Pistazienfüllung füllen. Temperierte Kuvertüre in der Größe der Tafeln circa zwei Millimeter dick auf eine stabile Folie streichen und diese auf die Form legen. Direkt mit einem Spachtel darüberstreichen, damit alles schön glatt wird. Die Dubai-Schokolade mindestens zwei Stunden kaltstellen, dann vorsichtig die Folie lösen und die Schokolade aus der Form lösen.



**Tipp:** Vor Auflegen der „Schokoladenfolie“ die Form oben am Rand kurz warm „anföhnen“, so verbindet sich die Kuvertüre an den Rändern besser bzw. hält besser.