Dubai Schokolade hausgemacht

Sie benötigen eine Silikon-Schokoladenform, ersatzweise eine Kastenform 10x24 cm

Zutaten:	Zubereitung:
150 g Zartbitter-Schokolade (Mindestens 59 % Kakaogehalt)	grob hacken und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Die Hälfte der Schokolade in eine Silikon-Schokoladenform füllen. Durch Neigen und Wenden der Form einen Rand von etwa 1-2 cm Höhe an den Formrändern hochziehen. Kühl stellen.
100 g Taze Kadayif (Engelshaar, aus dem türkischen Supermarkt)	grob hacken.
25 g Butter	in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Kadayif unter Rühren bei mittlerer Hitze gleichmäßig goldbraun rösten. In eine Schüssel geben.
1 Eßl Tahin (Sesampaste)	und

100 g Pistaziencreme 1 kleine Prise Salz	unterrühren. Etwas abkühlen lassen. Die Kadayif-Pistazien Masse ca. 5 mm dick auf die ausgekühlte Schokolade geben und glatt streichen. Kühl stellen. Die restliche Schokolade nochmals im Wasserbad schmelzen und dünn auf der Kadayif-Pistazien-Masse verteilen. Die Schokolade erneut kalt stellen und vollständig auskühlen lassen. Vorsichtig aus der Form herauslösen.

Tipp: Wer keine Silikon-Schokoladenform hat, kann auf eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform zurückgreifen. Durch das Backpapier kann die fertige Dubai-Schokolade leicht aus der Form herausgelöst werden.

Zugegeben, die Zutaten wachsen nicht in unserem Garten, aber vernascht haben wir die Schoki in unserem Garten. ;-D