

## Dubai Schokolade

---



Zutaten für 6 kleine Tafeln:

75 g weiße Schokolade

200 g Milkschokolade

75 g Engelshaar, vorgeröstet

150 g Pistaziencreme

1 TL Sesampaste

Die weiße Schokolade wird bei kleiner Hitze im Wasserbad geschmolzen. Mit der Schokolade macht man mit einem Löffel Muster in die Schokoladen Silikonförmchen (man kann auch eine Kuchenkastenform verwenden).

Diese im Kühlschrank fest werden lassen und in der Zwischenzeit die Füllung mischen. Dazu nimmt man das Engelshaar und mischt diese mit der Pistaziencreme und der Sesampaste.

Die Milkschokolade wird ebenfalls bei kleiner Hitze im Wasserbad geschmolzen. Damit bestreicht man den Hohlkörper der Form. Der Boden und die Ränder sollen mit Schokolade überzogen sein. Abermals im Kühlschrank fest werden lassen.

Sobald das geschehen ist, füllt man die Form mit der Pistazienmischung. Die Füllung wird noch mit flüssiger Schokolade bedeckt und abermals zum fest werden gekühlt. Nach der Kühlzeit kann man die Tafeln aus der Form lösen und genießen.

