



## Dubai-Schokolade

### Rezept

#### Levante-Praline

Zutaten (für 8 Pralinen):

2 Tafeln Vollmilch-Kuvertüre-Schokolade guter Qualität (mind 40%)

1 Glas Pistaziencreme (mind. 40%, ohne Palmöl)

1 EL Natur-Pistazien, gehackt

½- 1 TL Tahin (Sesammus)

1 Prise Salz

100-150 g Kadayif (Engelshaar)

50g Butter zum Anbraten

Silikonform für Pralinen (alternativ: Eiswürfelform)

Neutrales Pflanzenöl

Küchenthermometer

Kadayif in kleinere Stücke schneiden, in Butter Gold braun braten, bis sie knusprig werden. Abkühlen lassen.

Pistaziencreme, Tahin (erst ½ TL, vermischen, probieren, nach Geschmack mehr hinzugeben), Salz, Pistazienstücke und Kadayif-Fäden gut vermischen. Ist die Masse zu trocken, 1 TL neutrales Pflanzenöl hinzugeben.

Silikonform mit Öl und einem Küchenpinsel gut einfetten. Schokolade im Wasserbad schmelzen und auf 40 Grad erhitzen, dann bis 28 Grad abkühlen lassen und nochmal bis 29.5 Grad im Wasserbad erwärmen. Jetzt flüssige Schokolade in die Silikon-Form gießen, aber nur zu einem Drittel füllen. 5 Min. ruhen lassen und dann Form für 30 Min. in den Kühlschrank abstellen.

Füllung in die Fächer verteilen, so dass noch etwas Platz für eine letzte, dünne Schicht Schokolade bleibt. Schokolade im Wasserbad erneut erwärmen, dann eine Schicht über die Form gießen, so dass die Pralinen abgedeckt sind. Form wieder 30 Min. in den Kühlschrank stellen.



Pralinen vorsichtig aus der Form lösen, nach Geschmack dekorieren. Evtl. erneut in warme Schokolade tauchen und auf einem Gitter abkühlen lassen.