

MACH MIT!

12

# SO MACHST DU... DUBAI-SCHOKOLADE!

Ob auf Instagram, Facebook oder Tiktok, überall in den Sozialen Medien machen Influencer Dubai-Schokolade selbst. Hier kommt eine Anleitung, wie es funktioniert.



**1.** Schmelze die beiden Kuvertüren im Wasserbad. Pass dabei auf, dass das brodelnde Wasser nicht in die Schokolade spritzt. Rühre gelegentlich um, bis die Schokolade komplett geschmolzen ist. Nimm dann eine Silikonform und mache mit der dunklen Kuvertüre ein beliebiges Muster in die Förmchen. Stelle die Silikonform zum Aushärten ins Gefrierfach.



**2.** In der Zwischenzeit kannst du das Engelshaar in feine Streifen schneiden. Anschließend gibst du es mit einem Stück Butter in eine beschichtete Pfanne und lässt es bei mittlerer Hitze gold-braun braten. Dabei solltest du ständig rühren. Schütte das Engelshaar danach zum Abkühlen in eine Schüssel.



**3.** Hole die Silikonform aus dem Gefrierfach und gib etwa zwei Teelöffel von der weißen Kuvertüre in Förmchen. Streiche die weiße Kuvertüre die Wände der Förmchen hoch. Das klappt besonders gut, wenn du einen Backpinsel benutzt. Lege die Silikonform anschließend wieder ins Gefrierfach. Nun kannst du die Pistaziencreme und die Vanillepaste zum abgekühlten Engelshaar geben.



**4.** Rühre alles gut durch, bis daraus eine grüne, klebrige Masse entsteht. Fülle nun etwa einen Esslöffel von der Mischung in die ausgehärteten Silikonförmchen und bedecke diese dann mit weißer Kuvertüre. Nun geht es wieder zurück ins Gefrierfach, bis alles ausgehärtet ist. Später kannst du die Schokolade aus den Silikonförmchen stülpen.



Fotos und Text: Sabrina Ouazane

## DAS BRAUCHST DU:

- 50g Butter
- 100g Engelshaar (auch Kadayif genannt, gibt's zum Beispiel in orientalischen Läden)
- 70g Pistazienmus (gibt's zum Beispiel im Drogeriemarkt)
- 1 TL Vanillepaste
- 200g weiße Kuvertüre
- 50g Vollmilch- oder Zartbitterkuvertüre
- Silikonform
- etwas Hilfe von einem Erwachsenen



# FERTIG IST DIE DUBAI-SCHOKOLADE!

