



## Dubai-Schokolade mit Pistaziencreme



Zutaten für 1 Tafel:

Schokolade	Schokolade grob hacken und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Hälfte der Schokolade in die Form füllen. Durch Neigen und Wenden der Form einen Rand von etwa 1 – 2 cm Schokolade an den Rändern hochziehen, dann Kaltstellen.
150 g Zartbitterschokolade (mind. 59 % Kakao)	Inzwischen Engelhaar (Kadayif-Fäden) grob hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen und Engelhaar darin unter Rühren bei mittlerer Hitze gleichmäßig goldbraun rösten. In eine Schüssel geben und mit Tahin, Pistaziencreme und eine Prise Salz zu einer gleichmäßigen Paste vermischen. Etwas abkühlen lassen.
100 g Engelhaar, z. B. aus dem türkischen Supermarkt	Engelhaar-Pistazien-Masse ca. 5 mm dick auf die ausgekühlte Schokolade geben und gleichmäßig darauf verteilen. Kalt stellen, bis die Masse vollständig ausgekühlt ist.
25 g Butter	Restliche geschmolzene Schokolade ggf. erneut über dem heißen Wasserbad schmelzen, dünn auf der Engelhaar-Pistazien-Masse verteilen. Schokolade erneut kaltstellen und vollständig aushärten lassen.
1 Ei Tahin (Sesampaste)	Schokolade vorsichtig aus der Form herauslösen.
100 g Pistaziencreme	
Salz	