

## Informationen zur Sendung vom 08.11.2024

### Dubai-Schokolade

Von Ulla Scholz

### Zutaten für verschiedene Kreationen

200 g Vollmilchschokolade  
200 g dunkle Schokolade (70 % Kakaoanteil)  
Ca. 300 g Engelshaar (Kadayif)  
200 g Pistaziencreme  
2 EL Tahin (Sesammus)  
Ggf. Honig oder Ahornsirup

### Zubereitung

Das Engelshaar aus der Verpackung nehmen und etwas auseinanderziehen. Dann in ein oder zwei Portionen im Backofen oder in der Heißluftfritteuse hellbraun rösten. Zur Seite stellen und abkühlen lassen.

Die Schokolade in Stücke brechen und in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad langsam schmelzen. Die Schokolade sollte nicht zu heiß werden, sonst verliert sie später ihren Glanz.

Die Pistaziencreme in eine Schüssel geben und mit der Sesampaste und – je nach Süße – mit etwas flüssigem Honig oder Ahornsirup glattrühren. Nach und nach die gerösteten Teigfäden einarbeiten, bis eine halbwegs glatte Masse entstanden ist. Die Fäden zerbrechen bei diesem Vorgang und sorgen später für den Knusperereffekt in der Pistaziencreme. Bei den gekauften Schokoladen ist die Creme sehr flüssig. Ich persönlich mag es bei einer Schokolade lieber, wenn nicht alles ausläuft und herumkleckert. Von daher kann man die Festigkeit der Masse mit dem gerösteten Engelshaar bestimmen.

Es gibt mehrere Möglichkeiten, wie wir die Schokolade in Form bringen. Optimal ist eine Silikonform aus dem Fachhandel, die speziell für die Schokoladenherstellung vorgesehen ist. Einfacher geht es, wenn wir eine passende kleine rechteckige Glas- oder Metallform mit Backpapier auskleiden und da die Schokoladenmasse hineingießen.

Zunächst geben wir in beiden Fällen etwas flüssige Schokolade in die vorgekühlte Form. Die Form so schwenken, dass auch Schokomasse an die Ränder kommt und die Pistaziencreme später nicht ausläuft. Die Form kaltstellen, bis der Schokoladenboden fest ist. Danach wird die Füllung aufgetragen und sorgfältig verteilt und geglättet. Den Abschluss bildet eine weitere Schokoladenschicht. Die Form hin- und herschwenken, damit auch Schokolade bis in die Ecken läuft und alles verschließt.

Abermals kühlen und anschließend aus den Silikonformen drücken oder das Backpapier abziehen.

## Informationen zur Sendung vom 08.11.2024

### Dubai-Schokolade

Von Ulla Scholz

Wer es einfach liebt und nur einen Eindruck bekommen möchte, wie diese Schokoladenkreation schmeckt, greift zu Silikoneiswürfelbereitern und formt großes Konfekt. Dafür auf den Boden der einzelnen Eiswürfelmulden etwas flüssige Schokolade gießen, schwenken und kurz kaltstellen. Ein wenig Pistazienfüllmasse hineingeben und mit flüssiger Schokolade beträufeln. Kurz in den Kühlschrank stellen. Dubai-Schokoladenkonfekt aus den Formen drücken und auf einem Teller anrichten.

### Ullas Küchentipps

#### Der Einkauf

200 g Bio-Vollmilchschokolade (Supermarkteigenmarke) zu 1,39 Euro die Tafel; 200 g dunkle Schokolade (70 % Kakaoanteil) zu 1,39 Euro die Tafel; 400 g Engelshaar (Kadayif) zu 3,99 Euro; 200 g Bio-Pistaziencreme (Drogerie-Discounter) zu 3,99 Euro; 2 EL Tahin (Sesammus) zu 0,50 Euro.

**Selbstgeformte Tafeln (3 Stück) aus einer Form von 10 x 15 cm zu 4,68 Euro.**

**Konfekt aus dem Eiswürfelbereiter für 30 Personen das Stück zu 0,46 Euro.**

#### Wo gibt es was?

Engelshaar oder Kadayif bekommt man im türkischen Lebensmittelhandel im Kühlregal. Es sind hauchdünne Teigfäden, die wir von süßen türkischen Gebäckkreationen kennen. Wenn man auf dem Land oder in einem Vorort wohnt, wo es keine türkischen Läden gibt, ist es ratsam, diese Zutat im Internet im Onlinehandel zu bestellen.

#### Pistaziencreme

Bei der Pistaziencreme lohnt es sich, auf die Inhaltsstoffe auf dem Etikett zu schauen. Im Video stelle ich eine Creme aus frischen Pistazien her. Das ist kostspielig, da geschälte Pistazien pro Kilo um die 80,00 Euro kosten. Fertigaufstriche enthalten oft nur 25 % Pistazien und der Rest besteht aus Fetten, Zucker, Aroma und Emulgatoren. Es gibt im Naturkosthandel reines Pistazienmus, das wir für die Dubai-Schokoladenfüllung aber aufbereiten müssten. Deshalb schlage ich – für das Experiment Dubai-Schokolade bei „Ulla kocht. Lecker und günstig.“ – eine gekaufte Bio-Creme vor.

**Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!**