

Dubai-Schokolade

kann man auch selbst machen. Die angegebene Menge reicht für 4 Muffinförmchen.

Aus was?

- * 50 g Vollmilch-Kuvertüre
- * 50 g Zartbitter-Kuvertüre
- * 4 Muffinförmchen (Silikon oder Papier. Bei den Papierförmchen 2 oder 3 ineinander stellen, damit sie stabiler sind)
- * 50 g Taze Kadayif (Engelshaar, dünne Fäden aus Teig)
- * 15 g Butter
- * 50 g Pistaziencreme
- * 1 TL Tahin (das kann auch weggelassen werden, je nach Geschmack)
- * 25 g Zucker (nur bei ungezuckerter bzw. ungesüßter Pistaziencreme) und 1 Prise Salz

Wie?

- * Hacke die Vollmilch- und Zartbitter-Kuvertüre grob und schmelze alles über einem Wasserbad.
- * Verteile eine dünne Schicht der Kuvertüre in den Formen, auch ca. 1 cm am Rand hoch (durch Neigen der Form oder mit einem Pinsel)
- * Stelle die Förmchen kalt. Halte den Rest der Schokolade warm und flüssig.
- * Zerschneide das Engelshaar grob. Erhitze die Butter in einer Pfanne und röste das Engelshaar bei mittlerer Hitze vorsichtig goldbraun. Rühre immer wieder um, damit nichts anbrennt.
- * Vermische das noch warme Engelshaar mit dem Pistazienmus, Tahin, Zucker und Salz in einer Schüssel.
- * Lasse die Mischung dann etwas abkühlen.
- * Befülle damit die Förmchen so hoch wie die Schokolade am Rand ist. Nicht zu fest zusammendrücken! Stelle alles wieder kalt.
- * Verteile die restliche geschmolzene Kuvertüre auf der Form, sodass die Füllung bedeckt ist. Lass alles gut bei Zimmertemperatur abkühlen.



Fotos: privat

Dubai-Schokolade: Woher kommt sie?

Diese Schokolade kommt tatsächlich aus Dubai, einem Emirat (Staat) auf der arabischen Halbinsel. Eine Konditorin in Dubai hat diese Schokolade entwickelt, als sie schwanger war. Sie hatte Appetit auf Etwas, das süß, knusprig, fettig und cremig ist. Das ist dann perfekt gelungen.

Tipp

- ♥ Pistazien kommen meistens aus dem Iran, der Türkei oder aus Sizilien (Italien). Die Bäume brauchen sehr viel Wasser und müssen in diesen oft trockenen Regionen bewässert werden. Daher sind Pistazien besonders kostbar. Du kannst beim Kauf der Pistaziencreme darauf achten, dass es sich um „Bio“-Pistazien handelt. Dann wird beim Anbau auf Nachhaltigkeit und einen guten Umgang mit der Umwelt geachtet.
- ♥ Du kannst die Pistaziencreme zum Teil durch Mandelcreme ersetzen. Allerdings brauchen Mandelbäume auch sehr viel Wasser und ökologisch ist das kein so großer Unterschied.
- ♥ Bei der Wahl der Schokolade kannst du auch auf den nachhaltigen Anbau der Schokolade achten. Da kannst du zusätzlich noch auf den Fairen Handel (Fair trade) achten. Dann werden die Menschen, die die Kakaobäume anbauen und ernten, für ihre Arbeit so bezahlt, dass die Familien davon leben können und keine Kinder mitarbeiten müssen, sondern in die Schule gehen können.



Fotos: pixabay



Pistazien und Kakaofrüchte vor der Ernte