

Dubai-Schokolade

Zu Gast: Lisa Feller

Die Hype-Schoki als DIY: Mit wenigen Zutaten selbstgemacht. Ob mit weißer Schokolade, Vollmilch- oder Zartbitterschoki – völlig egal! Nehmt das, was ihr mögt und so viel wie ihr mögt.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

2 Pakete Kuvertüre (weiß, Vollmilch oder Zartbitter....völlig egal)

Engelshaar (von einem Paket, das so lang ist wie ein Unterarm, braucht ihr ca ein Viertel)

Pistaziencreme

2 EL Butter

Zubereitung

1. Schmelzt zuerst die Kuvertüre im Wasserbad, gebt die Hälfte davon in die Schokoladenform und stellt die Form in den Kühlschrank.
2. Nehmt das Engelshaar und hackt es klein.
3. Schmelzt 2 EL Butter in einer Pfanne, gebt das Engelshaar dazu und lasst es etwas anbräunen. Dann rührt ihr die Pistaziencreme ein. So viel, wie ihr mögt. Bis das Ganze schön sämig ist. Wenn ihr es knusprig haben wollt, nehmt ihr weniger Pistaziencreme. Wenn ihr es cremiger haben wollt, nehmt ihr mehr.
4. Gebt diese Mischung auf die Schokolade, die sich bereits in der Form befindet. Dann kommt die andere Hälfte der geschmolzenen Kuvertüre obendrauf. Am besten verteilt ihr die Schokolade mit einem Teigschaber. Und dann kommt das Ganze in den Kühlschrank.