

Schokolade mit Kadayif

Zutaten

- 170 g Vollmilch- oder Zartbitter Schokolade, in Stücken (2-3 cm)
- 1 TL Kokosöl
- 70 g Tel Kadayif, in Stücken (4-5 cm)
- 100 g Pistazien, ungesalzen, geschält
- 200 g gezuckerte Kondensmilch. Am besten selbst gemacht.
- 1 EL Butter
- 1 TL Tahin

Zubereitung

1. Schokolade in den Mixtopf geben, 5 Sek./Stufe 7 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. Kokosöl zugeben, 3 Min./65°C/Stufe 1 schmelzen und umfüllen. Mixtopf spülen.
2. $\frac{1}{2}$ der geschmolzenen Schokolade in die Silikon-Schokoladenform geben und in der Form und am Rand der Form verteilen. Silikonform 10-15 Minuten in das Gefrierfach legen und mit dem Rezept fortfahren.
3. Tel Kadayif in den Mixtopf geben, 10 Sek./Stufe 5 zerkleinern und umfüllen.
4. Pistazien in den Mixtopf geben und Pürrieren Modi/10 Sek. Kondensmilch zugeben und 1 Min./Linkslauf/Stufe 2 vermischen.
5. Teigfäden unter Zugabe von Butter in einer Pfanne auf dem Herd anbraten. Tahin und Pistaziencreme zugeben, vom Herd nehmen und vermischen, bis eine homogene Mischung entsteht. Teigfäden-Mischung in der Schokoladenform verteilen, mit $\frac{1}{2}$ geschmolzenen Schokolade bedecken (siehe Tipp), ca. 1 Stunde in das Gefrierfach legen und Servieren oder bis zum Servieren im Kühlschrank

aufbewahren.

Tipps & Tricks

Damit die restliche geschmolzene Schokolade nicht fest wird, den Backofen auf 40-60 Grad heißen, Backblech mit Küchentuch auslegen und Wasser auf das Backblech mit dem Küchentuch schütten. Schüssel mit der restlichen Schokolade in auf das Backblech mit dem Küchentuch und Wasser stellen. Somit bleibt die Schokolade flüssig.

Ein Viereck wiegt ca. 50-55 g.

Hier ein paar Links zu den Zutaten bzw. auch zum Rezept
gezuckerte Kondensmilch

Schokolade Feine Bitter 100 g

Schokolade Vollmilch 100 g

Kokosöl fair for life, 1l

Tahin im Glas (Sesammus)