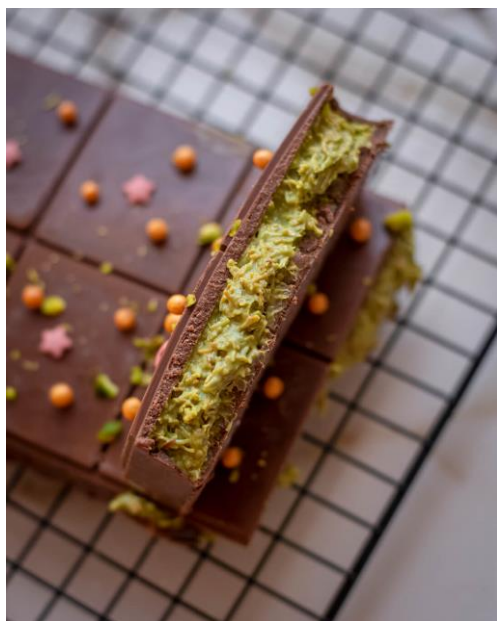


Dubai čokolada



Potrebni sastojci za silikonski kalup dimenzija 22.5x10.5x1.8 cm

- 100 g svježeg kadaifa
- 50 g maslaca
- 200 g paste od pistacija (zaslađena)
- 300 g mliječne čokolade

-opciono: 1 kašika tahini paste

Za dekoraciju:

- Dr. Oetker Dekor mix zvjezdice
- Dr. Oetker Dekor zlatne soft perle
- malo sjeckanih pistacija

Izrada:

U odgovarajućoj tavi zagrijati maslac. Kadaif sitno isjeckati i prepržiti na maslacu uz stalno miješanje dok kadaif ne dobije finu zlatno rumenu boju. Smaknuti sa šporeta, malo prohladiti pa dodati zaslađenu pastu od pistacija (ako je potrebno teglicu sa pastom uronite u ključalu vodu kako bi pasta omekšala). Izmiješati i ostaviti sa strane.

Čokoladu otopiti na pari, vodite računa da posuda u kojoj topite čokoladu ne dodiruje vodu kako se ne bi previše zagrijala.

Pripremiti silikonski kalup za čokoladu i u njega sipati 1/2 otopljene mliječne čokolade. Smjesu rasporediti i po zidovima kalupa. Smjestiti u frižider da se stegne. Zatim preko rasporediti smjesu od pistacija i kadaifa i poravnati. Preko rasporediti i drugu polovinu čokolade i ostaviti da se potpuno ohladi i stegne.

Pažljivo izvaditi iz kalupa. Za dekoraciju sam koristila malo sjeckanih pistacija, Dr. Oetker Dekor - mix zvjezdice i zlatne soft perle koje sam postavila na čokoladu uz malo otopljene čokolade koju sam nanosila čačalicom.

*Napomena: u smjesu sa kadaifom i pistacijama možete dodati i 1 kašiku tahini paste.

Bilo da je radite za sebe ili kao poklon za prijatelje, ovo je odličan izbor poslastice za praznične dane.

Prijatno!