Hjemmelaget Dubai-sjokolade



Ingredienser

♥ 400 g melkesjokolade

Pistasjfyll:
♥ 300 g kadayif
♥ 50 g smør
♥ 450 g pistasjkrem
♥ 3 ss tahini
♥ grønn konditorfarge (kan sløyfes)

Pynt til formene (kan sløyfes):
♥ bladgull
♥ 30 g hvit sjokolade
♥ grønn konditorfarge

Fremgangsmåte

Bunnen på formene:
Smelt 200 g melkesjokolade (dette gjøres enklest i en bolle over vannbad eller i mikrobølgeovnen). Temperer sjokoladen så den blir ca. 30°C.

Finn frem sjokoladeplateformene (de bør ha dybde på minst 2 cm, se tips).

Sjokoladene blir ekstra fine om du legger bladgull i bunnen av formene. Du kan også legge et par grønne striper i bunnen av formene (laget av litt hvit sjokolade som farges grønn med konditorfarge).

Fordel den smeltede melkesjokoladen i bunn og kanter på formene. Sett formene i kjøleskapet i 30 minutter, slik at sjokoladen stivner.

Pistasjfyll:
Finn frem kadayif. Vei opp mengden du trenger og skjær deigen i mindre biter. Smelt smør i en stekepanne. Ha deigstrimlene i en stekepannen og stek på middels varme slik at deigen blir gyllenbrun og sprø. Vend rundt på deigen mens den steker slik at den ikke svir seg.

Slå av varmen på platen. Ha pistasjkrem og tahini i pannen. Vend godt sammen med stekespaden, slik at pistasjkrem og tahini fordeler seg jevnt med den sprøstekte deigen. Bland eventuelt inn en liten dråpe grønn konditorfarge for å få sterkere grønnfarge på fyllet. La fyllet avkjøles helt (se tips).

Fylling av formene:
Ta formene ut av kjøleskapet. Fordel det avkjølte pistasjfyllet i formene og jevn til overflaten.

Smelt nye 200 gram melkesjokolade og la den tempereres til ca. 30°C. Fordel sjokoladen over fyllet i formene.

Sett formene i kjøleskapet i minst 30 minutter, slik at sjokoladen stivner helt. Så er det bare å trykke sjokoladeplatene ut av formene!

Tips

♥ Merk at sjokoladeplateformene du bruker må ha dybde nok til at du kan fylle sjokoladebarene med pistasjfyllet. Formene jeg brukte har størrelsen 20 cm x 10 cm x 2,5 cm). Du finner slike silikonformer i nettbutikker som selger kakeutstyr, se for eksempel **HER** hos Slikkepott.no. Dersom du ikke har slike silikonformer, kan du bruke vanlige, små brødformer (som rommer 1 liter). Kle dem med bakepapir og fyll dem opp ca. 2,5 cm i høyden.

♥ Bladgull gjør sjokoladen ekstra lekker å se på. Dette fås kjøpt i nettbutikker som selger kakeutstyr, se for eksempel **HER** hos Slikkepott.no.

♥ Grønn konditorfarge gir litt friskere grønnfarge på pistasjfyllet. Det blir også stilig å pynte formen med litt hvit sjokolade som er farget grønn. Dette fås kjøpt i kjøkkenutstyrsbutikker og nettbutikker som selger kakeutstyr. Jeg brukte fargen "Lime" fra Progel.

♥ Kadayif fås foreløpig ikke kjøpt i vanlige norske matbutikker, men i mange utenlandske matbutikker (se i kjøledisken eller i fryseren). Jeg har kjøpt dette i matbutikker på Grønland i Oslo. Kadayif har flere måneders holdbarhet i kjøleskapet.

♥ Jeg har gjort det enkelt her og har brukt ferdigkjøpt pistasjkrem. Du får kjøpt dette i ulike delikatesseforretninger (jeg kjøpte disse **HER** hos Olivenlunden). Du kan alternativt bruke hjemmelaget pistasjkrem som du finner oppskrift på **HER** på Det søte liv.

♥ Tahini fås kjøpt i mange matbutikker. Jeg bruker en lys og kremete type tahini (ikke mørk og grovkornet).

♥ Det er viktig at du lar pistasjfyllet bli HELT avkjølt før du har det i sjokoladeformene, ellers kommer melkesjokoladen til å smelte av fyllet.

♥ Dette er en mektig og nokså dyr sjokolade, og det er selvsagt bare å halvere oppskriften dersom du ønsker å lage bare 1 sjokoladebar.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/hjemmelaget-dubai-sjokolade