Dubaidadler



Ingredienser

Kadayif- og pistasjfyll:
♥ 125 g kadayif
♥ 1 ss smør
♥ 220 g pistasjkrem
♥ grønn konditorfarge (kan sløyfes)

Dadler, sjokoladetrekk og pynt:
♥ 30 store dadler
♥ 300 g kokesjokolade
♥ 1 ts delfiafett (kan sløyfes)
♥ 50 g melkesjokolade
♥ 30 g pistasjnøtter, finhakkede

Fremgangsmåte

Kadayif- og pistasjfyll:
Finn frem kadayif. Vei opp mengden du trenger og skjær deigen i mindre biter. Ha smør og deigstrimlene i en stekepanne. 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 pannen. Vend godt sammen med stekespaden, slik at pistasjkremen fordeler seg jevnt med den sprøstekte deigen. Bland eventuelt inn en liten dråpe grønn konditorfarge for å få sterkere grønnfarge på fyllet. Avkjøl.

Fyll dadlene:
Snitt opp dadlene på den ene langsiden og fjern stenene.

Legg en stor teskje fyll i hver daddel. Press dadlene godt rundt fyllet.

Finn frem et brett som passer i kjøleskapet og dekk det med bakepapir.

Sjokoladetrekk og pynt:
Smelt kokesjokoladen i en bolle over vannbad (eventuelt med litt delfiafett for å gjøre sjokoladen litt mer flytende).

Dypp oversiden av de fylte dadlene godt den i smeltede kokesjokoladen. Legg dadlene deretter på det bakepapirdekkede brettet.

Sett brettet med alle dadlene i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet.

Smelt melkesjokoladen og ha den i en liten sprøytepose. Klipp et lite hull i sprøyteposen og ringle melkesjokoladen over dadlene. Dryss straks over fint hakkede pistasjnøtter slik at nøttene fester seg i melkesjokoladen før den stivner.

Sett dadlene tilbake i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet helt.

Tips

♥ Bruk store, myke dadler (Medjool dadler) som gjerne kjøpes i løsvekt.

♥ Kadayif er supertynn, finstrimlet filodeig, som brukes i flere type desserter og bakverk i Midtøsten. Kadayif fås foreløpig ikke kjøpt i vanlige norske matbutikker, men i mange utenlandske matbutikker (se i kjøledisken eller i fryseren). 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.

♥ Dubaidadler bør oppbevares i kjøleskapet slik at de ikke blir klissete. Der har de lang holdbarhet! Jeg liker faktisk best å legge dem i fryseren, og digger å spise dem når de er nesten frosne.

♥ Se også populære **Snickersdadler**. Alle oppskriftene inspirert av den populære Dubai-sjokoladen finner du **HER**.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/dubaidadler