

Dubai Schokolade-Kugeln

Die raffinierten Dubai Schokolade-Kugeln sind eine geniale Rezept-Idee für selbstgemachte Pralinen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Ruhezeit: 12,0 h

Gesamtzeit: 12,7 h



Zutaten

1 EL Butter
100 g Kadayif (Engelshaar)
130 g Pistazien Creme
1 TL Vanillepaste
1 TL Tahin
1 Prise Salz
200 g Vollmilchkuvertüre
50 g Pistazien (klein gehackt)

Zubereitung

1. Für die süßen **Dubai Schokolade-Kugeln** Kadayif (Engelshaar) mit einem scharfen Messer klein zerschneiden. Die Butter in einer Bratpfanne schmelzen und Kadayif knusprig anbraten. In einer Schüssel mit der Pistazien-Creme, Vanillepaste, Tahin und einer Prise Salz gründlich verrühren. Mit den Händen zirka 2 cm große Kugeln formen und im Kühlschrank über Nacht kühlen lassen.
2. Die Vollmilchkuvertüre über ein heißes Wasserbad schmelzen und die Dubai Pralinen mit Schokolade glasieren. In klein gehackte Pistazien wälzen und auf einem Kuchengitter oder Backpapier trocknen lassen.

Tipp