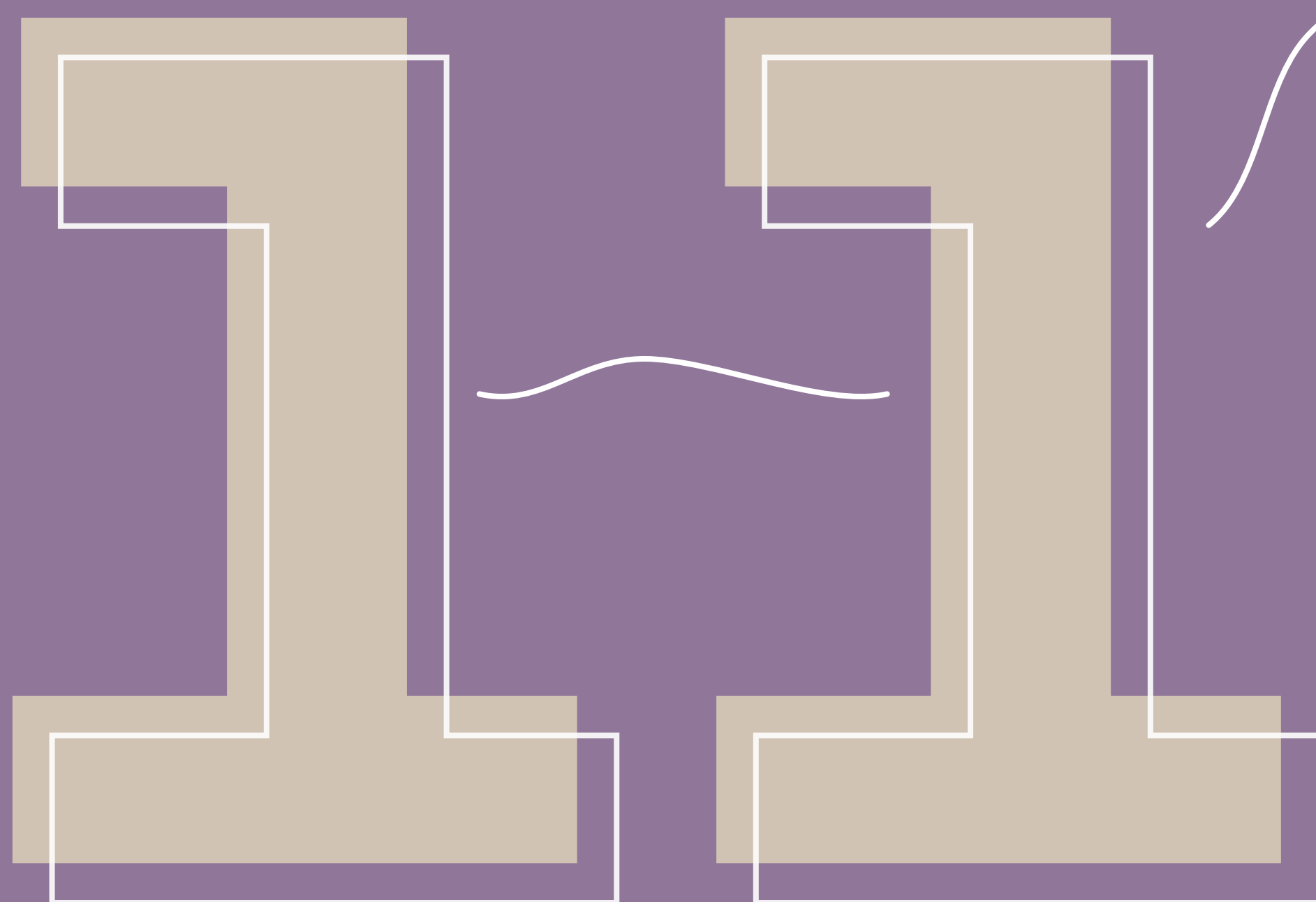




Für weitere
Rezeptideen
**melde dich
bei mir.**





Arbeitszeit
20 Min.



Gesamtzeit
1 Std. 20 Min.



Portionen
8 Stücke

Zutaten

170 g Vollmilch-Schokolade,
in Stücken (2-3 cm)

200 g gezuckerte
Kondensmilch

1 TL Kokosöl

1 EL Butter

70 g Tel Kadayif, in Stücken
(4-5 cm)

1 TL Tahin

100 g Pistazien, ungesalzen,
geschält

Dubai
Schoko-
lade



- 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 Pürieren  **10 Sek.** Kondensmilch zugeben und **1 Min./ 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, ca. 1 Stunde in das Gefrierfach legen und Servieren oder bis zum servieren im Kühlschrank aufbewahren.