

## Dubai-Schokolade selbst herstellen: Workshops in Berlin starten bald!

Erleben Sie Berlin mit Dubai-Schokoladen-Workshops von Ritter Sport ab 30. November in der Bunten Schokowelt – ein süßes Abenteuer!



Die Dubai-Schokolade ist der neue süße Trend, der die Geschmäcker in Berlin im Sturm erobert hat! Diese verführerische Leckerei aus den Vereinigten Arabischen Emiraten besteht aus voller Schokoladenpracht, gefüllt mit feinen Zutaten wie Engelshaar und Pistazien. Und die Berliner Fans können sich jetzt freuen: Ab dem 30. November bietet der bekannte Schokoladen-Hersteller Ritter Sport in der Bunten Schokowelt in Berlin-Mitte exklusive Workshops an, in denen die Teilnehmer ihre eigene 250-Gramm-Tafel herstellen können. Die Kurse dauern 90 Minuten und kosten 69 Euro pro Person, die Plätze sind auf jeweils 20 Teilnehmer begrenzt, was das Erlebnis noch persönlicher macht, wie [berlin-live.de](http://berlin-live.de) berichtet.

In diesen Workshops lernen die Beteiligten unter fachkundiger Anleitung eines Chocolatiers, wie sie die luxuriöse Dubai-Schokolade eigenhändig zubereiten können. Dies ist eine aufregende Möglichkeit für alle Schokoladenliebhaber, sich von der reinen Kaufmentalität zu lösen und aktiv ihre künstlerischen Fähigkeiten zu zeigen. "Kaufen kann schließlich jeder, echte Fans machen ihre Dubai Style Schokolade selbst", erklärt Rita-Sport-Sprecherin Bianca Kulik. Die Teilnahme an solch einem Event ist nicht nur eine Gelegenheit, die Gaumenfreuden der Dubai-Schokolade zu genießen, sondern auch, etwas Einzigartiges zu kreieren, das man mit Stolz verschenken oder selbst genießen kann. Die Beliebtheit dieser Süßigkeit spiegelt sich auch in der wachsenden Nachfrage wider, was die Schokoladenliebhaber dazu anregt, selbst Hand anzulegen „, so berichtet **chip.de**.

Und wer es gar nicht erwarten kann, bis zu einem Workshop zu kommen, kann sich die Zutaten für die Dubai-Schokolade auch selbst besorgen. Laut den Rezepten benötigt man dafür Zartbitterkuvertüre, Butter, Kadayif (Engelshaar) und Pistaziencreme, um die himmlische Füllung selbst herzustellen. Ein paar einfache Schritte genügen, um die süße Köstlichkeit zu zaubern und das ganz bequem von zuhause aus. Diese neue Kreation wird nicht nur die Sinne erfreuen, sondern könnte auch die nächste große Sensation bei Feiern und Zusammenkünften werden!

Details	
<b>Quellen</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <a href="http://www.berlin-live.de">www.berlin-live.de</a></li><li>• <a href="http://www.chip.de">www.chip.de</a></li></ul>

**Besuchen Sie uns auf: [n-ag.de](http://n-ag.de)**