

## Dubai-Schokolade: Das neue Dessert-Wunder zum Selbermachen!

Entdecken Sie, wie Sie die beliebte "Dubai-Schokolade" mit Zartbitter- oder Vollmilkschokolade und einer köstlichen Füllung selbst zubereiten können.

Die „Dubai-Schokolade“ ist zur neuesten Sensation in der Naschwelt geworden, gefüllt mit einer köstlichen Kombination aus Pistaziencreme und Kadayif, auch bekannt als Engelshaar. Diese süße Leckerei, die an das türkische Dessert Künefe erinnert, hat zahlreiche Food-Influencer wie Stefano Zarrella inspiriert, ihre eigene Zubereitung auf Plattformen wie TikTok und Instagram zu teilen. Für alle, die sich an diesem kulinarischen Trend versuchen möchten, gibt es jetzt ein einfaches Rezept, das nur wenige Zutaten benötigt: Zartbitter- oder Vollmilkschokolade, Pistaziencreme und Kadayif.

Um die „Dubai-Schokolade“ herzustellen, schmelzen Sie zunächst die Schokolade und gießen sie in eine Form. Nach dem Abkühlen wird das Engelshaar in einer Pfanne leicht angebraten. Anschließend wird die Pistaziencreme mit dem Engelshaar vermischt und in die Schokoladenform gefüllt. Die fertige Mischung muss im Kühlschrank abkühlen, bevor sie serviert werden kann. Dieses Rezept verspricht ein köstliches Naschvergnügen für alle, die das exotische Dessert selber ausprobieren möchten. Weitere Details und ein vollständiges Rezept sind **hier zu finden**.

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