

Genießen

Lisa Rudiger

Donnerstag, 07.11.2024

Schokoladen-Riegel mit Pistazien-Sesam-Füllung

Für 5 Stück

Zutaten:

Für die Hohlformen:

400 g Vollmilch-Kuvertüre
30 g weiße Kuvertüre

Für die Füllung:

15 g Butter
50 g Teigfäden „Engelshaar“ (auf Türkisch "Kadayif", gibt es im türkischen Lebensmittelgeschäft)
60 g Pistaziencreme (mit 50% Pistazienanteil)
1/2 TL Tahin (Sesammus)

Außerdem:

Riegel-Formen aus Silikon (10x2x4,5cm) oder
Muffin Förmchen aus Silikon oder
eckige Kastenkuchenform (ca. 10x20 cm)
Schlagkessel mit Standring
(digitales) Küchenthermometer
Backpapier

Zubereitung:

1. Für die Hohlformen die Kuvertüren getrennt voneinander mit einem großen Messer hacken und temperieren: Hierfür 2/3 der Kuvertüremenge in einem Schlagkessel (oder einer Metallschüssel) über einem Wasserbad auf 40 Grad erwärmen.
2. Sind 40 Grad erreicht, den Schlagkessel vom Wasserbad nehmen und die Kuvertüre mit dem übrigen Drittel der Kuvertüre herunterkühlen. Sobald die Kuvertüre komplett aufgelöst ist, kann es losgehen:
Lisas Tipp: Die optimale Temperatur beträgt 30 Grad.
3. Die fünf Formen mit der weißen Kuvertüre dekorieren, indem man mit einem Teelöffel etwas Kuvertüre in die Silikonformen einlaufen lässt. (siehe Video) Kuvertüre fest werden lassen.
4. Die Silikonformen randvoll mit der Vollmilchkuvertüre füllen. Formen sofort wieder ausleeren und kopfüber auf einem Kuchengitter auf untergelegtem Backpapier fest werden lassen. Insgesamt 5 Hohlformen entstehen.
5. Für die Füllung die Teigfäden mit einer Küchenschere kleinschneiden.
6. Butter in eine mittelgroße Pfanne geben und zerlassen.
7. Teigfäden in die heiße Butter geben und bei mittlerer Hitze goldbraun braten.
8. Pfanne von der Kochstelle nehmen. Pistaziencreme und Tahin zugeben, sorgfältig unterrühren und abkühlen lassen.
9. Sobald die Pistazienmasse abgekühlt ist, die Masse in die vorbereiteten Kuvertüre-Hohlformen füllen und mit den Händen andrücken.
10. Pistazienmasse mit der übrigen Vollmilchkuvertüre bedecken, sodass die Oberfläche aller Riegel verschlossen ist.
11. Riegel ca. 30 Minuten festwerden lassen.
12. Fertige Riegel vorsichtig aus den Silikonformen lösen und genießen.