



Czekolada dubajska

 slodkisentyment

Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [bałkańska](#), [grecka](#), [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 1 porcja

Składniki:

ciasto filo (lub kataifi) - 150 g biała czekolada - 100 g
pasta pistacjowa 100% - 4 łyżka ulubiona czekolada - 250 g

Dodatkowe info:

Uwaga: foremka silikonowa 10x20cm

Sposób przygotowania:

KROK 1: 200 g czekolady mlecznej i ciemnej umieszczam w misce, którą wstawiam do rondelka z niewielką ilością wody. Czekoladę rozpuszczam w kąpeli wodnej nad delikatną parą cały czas mieszając. Kiedy czekolada całkowicie się rozpuści ściągamy miskę z rondelka i dodajemy 50 g pokruszonej czekolady mlecznej i ciemnej i mieszamy, aż czekolada się rozpuści. Następnie wylewamy 2/3 porcji czekolady do silikonowej foremki i ruszając foremką rozprowadzamy czekoladę po całej foremce tak, aby została również na ściankach foremki na wysokość około 3 cm. Czekoladę zostawiam do zastygnięcia w temperaturze pokojowej, a następnie wstawiam do lodówki do całkowitego stwardnienia.

W tym czasie kroję ciasto filo na bardzo cienkie paseczki grubości makaronu nitki (trochę to trwa, cierpliwości)

KROK 2: Masło rozpuszczam na patelni i wrzucam pokrojone ciasto filo. Cały czas mieszając smażę ciasto, aż nabierze lekko brązowego koloru i zrobi się chrupkie – ciasto nabierze konsystencji siana. Tak przygotowane ciasto odstawiam do przestygnięcia, a w tym czasie rozpuszczam białą czekoladę w kąpeli wodnej i następnie dodaję do niej pastę pistacjową (oraz ewentualnie tahini). Wszystko dokładnie mieszam. Na tym etapie spróbujcie masy pistacjowej i oceńcie, czy nie jest dla Was za mało słodka, jeśli tak, dodajcie trochę cukru pudru, ale weźcie pod uwagę, że dojdzie jeszcze otoczka z czekolady

KROK 3: Do masy pistacjowej dodaję usmażone ciasto i mieszam całość, aż masa pistacjowa połączy się z ciastem filo. Tak przygotowaną mieszankę przekładam do foremki z zastygniętą czekoladą, a na górę wykładam pozostałą mleczną i ciemną czekoladę (jeśli czekolada zastygła w międzyczasie, rozpuszczam ją ponownie nad parą). Foremka z czekoladą wędruje ponownie do lodówki do całkowitego zastygnięcia. Na koniec czekoladę możecie ozdobić czymś złotym, srebrnym, albo pozostawić bez dodatków. Czekolada dubajska gotowa.