



Zeitaufwand: **20–25 Minuten**
(zzgl. Kühlzeit 1+ Stunden)

Kategorie: **Süßspeisen /
Desserts**

Küchenutensilien: **Messer, Pfanne, Töpfe, Schokoladen-Form**



Für eine Tafel

- 150–200 g Vollmilch-Kuvertüre (je nach Größe der Form)
- 100 g Kadayif Teigfäden (Auch Engelshaar genannt)
- 30 g Butter
- 110 g Pistaziencreme
- 1 TL Tahin Sesampaste

1. Die Vollmilch Kuvertüre fein hacken und im Wasserbad schmelzen.
2. Danach die heiße Kuvertüre in die Form geben und so verstreichen das der Boden und der Rand bedeckt ist.
3. Das Kadayif klein schneiden und in einer Pfanne mit Butter goldbraun anrösten.
4. Danach die Pistaziencreme und die Sesampaste dazugeben und alles mit einem Kochlöffel zu einer cremigen Masse verrühren.
5. Nun muss die Mischung abkühlen.
6. Als nächstes die Füllung in die Form geben und leicht andrücken.
7. Zum Schluß geben noch warme Kuvertüre oben drauf und lassen die Schokolade gut abkühlen.
8. Sobald die Schokolade ganz abgekühlt ist, müssen wir sie nur noch aus der Form stürzen.