



Dubai Schokolade

Haselnussversion

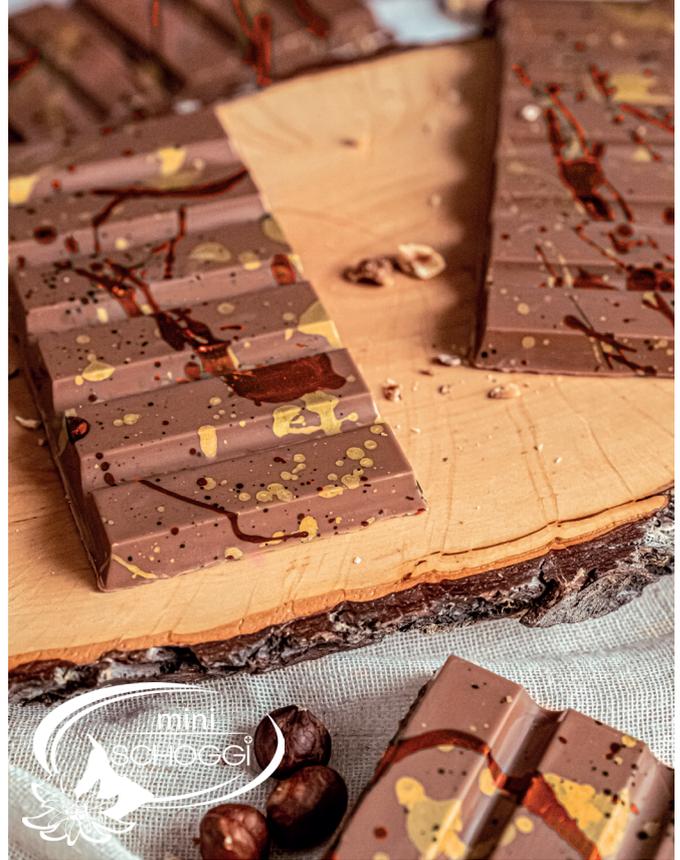
Zutaten für 5 Tafeln

Haselnussfüllung

Knafeh Engelshaar	90 g
Butter	25 g
Haselnussfüllung	130 g
Milchcouverture	35 g
Tahin Sesampaste	6 g

Schokoladenhülle

Kakaobutterfarbe Orange & Gold	Wenig
Milchcouverture temperiert	ca. 500 g



Menge:	5 Tafeln
Backzeit:	ca. 1 Stunde
Schwierigkeitsgrad:	Mittel
Haltbarkeit:	3 Monate

Zubereitung:

1. Gib die Kakaobutterfarben in ein warmes Wasserbad (40 °C). Zerrupfe das Engelshaar grob und gib es mit der Butter zusammen in eine Bratpfanne. Brate es so lange an, bis es goldbraun ist und fülle es dann zum Abkühlen in eine saubere Schüssel um. Zerbrösle es dann nochmals mit der Hand.
2. Vermische das abgekühlte Engelshaar jetzt mit der Haselnussfüllung, der Milchcouverture und der Sesampaste, bis Du eine schöne geschmeidige Füllung erhältst. Fülle sie in einen Spritzbeutel ab.
3. Hole die Kakaobutterfarben aus dem Wasserbad. Sie sollten jetzt schön flüssig sein. Du kannst sie auch alternativ in kurzen Intervallen bei niedriger Wattzahl in der Mikrowelle schmelzen.
Gib etwas der orangefarbenen Kakaobutter auf einen Esslöffel, lege die Schokoladenformen auf ein Backpapier und ziehe dann einen Pinsel über den Rand des Löffels, um Spritzer auf der Tafel zu erzeugen. Wiederhole denselben Schritt mit der goldenen Kakaobutter und streife die Form auf einem Küchepapier ab, um sie zu säubern. Lasse die Farben ca. 10 Minuten bei Raumtemperatur anziehen.
4. Fülle die Tafelform komplett mit temperierter Milchcouverture auf und gib sie dann auf Deine Arbeitsfläche. Klopfe die Tafel jetzt mehrmals auf die Arbeitsfläche, damit mögliche Luftbläschen verschwinden.
Leere die Couverture zurück in Dein Temperiertgerät, lege die Form darauf und klopfe mit einem Schokoladenhammer die überschüssige Schokolade heraus. Streife die Unterseite der Form mit einem Spatel ab, um sie zu säubern. Du solltest dann eine schön saubere Form erhalten. Sobald Du die letzte gegossen hast, sollte die erste Tafel bereits bereit sein für die Weiterverarbeitung.
5. Gib die vorbereitete Haselnussfüllung nun in die gegossene Schokoladenhülle. Es sind ca. 50 g Füllung pro Tafel. Verteile diese anschliessend schön gleichmässig mit einem Gummischaber und verschliesse die Tafel dann mit temperierter Milchcouverture. Klopfe die fertig verschlossene Tafel auf Deine Arbeitsfläche, damit sich die Couverture gleichmässig verteilen kann und mögliche Luftlöcher an die Oberfläche steigen. Stelle die fertigen Tafeln nun für ca. 25-30 Minuten in den Kühlschrank.
Stürze die gekühlten Tafeln jetzt auf Deine Arbeitsfläche. Sollten die Tafeln nicht von alleine herausfallen, dann musst Du sie noch mal für weitere 5 bis 10 Minuten kühlen.