Dubai sjokoladedessert med jordbær



Ingredienser

Pistasjblanding:
♥ 150 g kadayif
♥ 50 g smør
♥ 200 g pistasjkrem
♥ 1 ss tahini (kan sløyfes)
♥ grønn konditorfarge (kan sløyfes)

Jordbær:
♥ 400 g jordbær

Smeltet melkesjokolade:
♥ 200 g melkesjokolade
♥ 1 ts kokosolje eller delfiafett (kan sløyfes)

Pynt:
♥ 0,5 dl pistasjnøtter

Fremgangsmåte

Skjær kadayif-deigen i mindre biter. Smelt smør i en stekepanne. Ha deigstrimlene i en stekepanne og stek på middels varme slik at deigen blir gyllenbrun og sprø. Vend rundt på deigen mens den steker slik at den ikke svir seg.

Ha stekt kadayif i en bolle. Tilsett pistasjkremen (det kan være lurt å varme den kort i mikrobølgeovnen for å få den litt mer flytende) og eventuelt tahini (jeg droppet tahini her). Vend godt om slik at pistasjkrem (og eventuelt tahini) fordeler seg jevnt med den sprøstekte deigen. Bland eventuelt inn en liten dråpe grønn konditorfarge

for å få sterkere grønnfarge på pistasjblandingen.

Smelt melkesjokolade sammen med litt kokosolje eller delfiafett.

Rens jordbær og skjær dem i mindre biter.

Finn frem 4 dessertglass. Fordel omtrent halvparten av pistasjblandingen nederst i glassene og topp med jordbær. Ringle over smeltet melkesjokolade. Topp med mer pistasjblanding. Legg på mer jordbær. Ringle over mer smeltet melkesjokolade og pynt med et dryss hakkede pistasjnøtter.

Tips

♥ Kadayif er supertynn, finstrimlet filodeig, som brukes i flere type desserter og bakverk i Midtøsten. Kadayif fås foreløpig ikke kjøpt i vanlige norske matbutikker, men i mange utenlandske matbutikker (se i kjøledisken eller i fryseren). Jeg har kjøpt dette i matbutikker på Grønland i Oslo. Kadayif har flere måneders holdbarhet i kjøleskapet.

♥ Jeg har gjort det enkelt her og har brukt ferdigkjøpt pistasjkrem. Du får kjøpt dette i ulike delikatesseforretninger (jeg kjøpte disse **HER** hos Olivenlunden). Du kan alternativt bruke hjemmelaget pistasjkrem som du finner oppskrift på **HER** på Det søte liv.

♥ Tahini fås kjøpt i mange matbutikker. Jeg droppet tahini her, men hvis du bruker det, bør du bruke en lys og kremete variant.

♥ Grønn konditorfarge gir litt friskere grønnfarge på pistasjfyllet, men kan absolutt sløyfes.

♥ Litt kokosolje eller delfiafett gjør at den smeltede melkesjokoladen blir litt mer tyntflytende, men kan sløyfes.

♥ Desserten bør settes sammen rett før servering.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/dubai-sjokoladedessert-med-jordbaer