



**farmgoodies**  
So entsteht das Gute

## DUBAISCHOKOLADE MIT MOHNÖL

Erstellt am 12.12.2024

**Inspiziert von der Kreation à la Pâtissier Georg Kocmann**

 vegetarisch  leicht ⌚ 45 min

**Exquisite Dubaischoko regional interpretiert**

Pâtissier und Schokoladensommelier Georg Kocmann hat es probiert. Hier findest du seine DIY Variante >>

Bild KI generiert



**Dubaischokolade** ist ein virales Schokoladen-Trendprodukt aus Dubai, bekannt für seine auffällige Optik und luxuriösen Zutaten. Sie kombiniert cremige Schokolade mit knusprigen Füllungen wie *Kadayif*-Teigfäden, Pistaziencreme und Tahini (Sesampaste) und zeichnet sich durch eine handgefertigte, bunte Verzierung aus. Der Geschmack ist eine Mischung aus süß, nussig und knusprig, inspiriert von traditionellen orientalischen Desserts.

Eine DIY Variante à la Georg Kocmann findest du hier >>

### Zutaten:

- 10g Öl (nach Belieben, persönlich Mohnöl von Farmgoodies)
- 190g weiße Schokoladen
- 200g Pistaziencreme
- 40g Tahinpaste
- 60g Kadayif
- 2g Fleur de Sel (persönliche Empfehlung)

### Zubereitung:

- Die Formen mit temperierter weißer Schokolade "schminken"
- Temperierte Vollmilchschokolade in die Formen ausgießen und anziehen lassen
- Für die Fülle: Mohnöl, Pistaziencreme, Tahinpaste, Kadayif und Fleur de Sel vermischen
- mit der Fülle füllen und mit temperierter Vollmilchschokolade verschließen.
- Im Kühlschrank ca. 30 Minuten fest werden lassen.

### Tipps / Erklärungen

**„Schminken“:** Der Begriff bezeichnet in der Schokoladenherstellung das **Dekorieren oder Verzieren** von Pralinen, Schokoladentafeln oder Schokoladenformen, um ein individuelles Muster oder einen besonderen Glanz zu erzeugen. Dieser Vorgang erfolgt meist, bevor die Formen mit Schokolade gefüllt werden.

**Kadayif Teigfäden:** ist ein traditioneller, sehr feiner Teig aus dünnen Fäden, die fast wie feine Haarnadeln aussehen und häufig in Süßspeisen zum Einsatz kommen. Kadayif wird aus Weizenmehl, Wasser und Salz hergestellt und dann gedämpft oder gebacken, um die charakteristische Knusprigkeit zu erreichen.

**Tahinpaste** ist eine cremige Paste, die aus gemahlenden Sesamsamen hergestellt wird mit mild-nussigen Geschmack.

**Schokolade Schmelzen** am besten klein gehakte Schokolade über dem Wasserbad schmelzen



**Gastautor Georg Kocmann**

ist Koch / Pâtissier /  
Schokoladensommelier (einer der ersten  
3 in Österreich)  
Konditor- und Bäckermeister  
Silber bei der Olympiade der Kochkunst  
2011 (Jugendnationalmannschaft)

Georg ist ein Tausendsassa und stellt sein Können auch bei diversen Workshops etc. unter Beweis. Er bietet sein Wissen in diversen Formaten auch auf Social Media an.

Hast du Anfragen >> **Homepage Georg Kocmann**