

# Chokoladesnitter Dubai Style

## med IREKS MOIST CAKE CHOKO



Opskriften passer til 1 kantramme 60 x 20 cm

**Masse:**

IREKS MOIST CAKE CHOKO	750 g
Helæg	260 g
Olie	230 g
Vand	300 g
<b>Totalvægt</b>	<b>1.540 g</b>

Røretid: 3 min. langsomt + 10 min. ved middel hastighed.

Dejvægt: 770 g pr. ramme

Fremgangsmåde: Alle ingredienser røres sammen. Massen fordeles i to kantrammer med bagepapir og bages.

Bagetemp.: 150 °C

Bagetid: 18 – 20 min.

**Ristede kadayif:**

Kadayif (englehår)	400 g
Smør, smeltet	100 g
<b>Totalvægt</b>	<b>500 g</b>

Fremgangsmåde: Kadayif-trådene skæres i små stykker. Det blandes med smeltet smør, fordeles på en plade med bagepapir og ristes i ovnen.

Bagetemp.: 200 °C

Bagetid: 10 –15 min.

**Fyldning med ristet kadayif og pistacie:**

Ristet kadayif	500 g
DREIDOPPEL BLANCOLADINO	800 g
<u>DD KONDITORIPASTA PISTACIE U. STYKKER</u>	<u>120 g</u>
Totalvægt	1.420 g

**Chokoladeganache:**

Fløde	250 g
<u>Chokolade</u>	<u>250 g</u>
Totalvægt	500 g

Hakkede pistacienødder 50 g

**Fremgangsmåde:**

DREIDOPPEL BLANCOLADINO smeltes og røres derefter sammen med DREIDOPPEL KONDITORIPASTA PISTACIE. Det afkølede kadayif vendes i, og fyldningen fordeles på den ene af de afkølede bunde. Den anden bund lægges ovenpå og trykkes godt ned. Chokoladeganachen fordeles på kagen og der drysses med hakkede pistacienødder. Kagen skæres i ønsket størrelse, når ganachen har sat sig.