

Dubaireep

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

De Dubaireep, wie kent deze nou niet! De glutenvrije eters onder ons kunnen hier nu ook eindelijk van genieten. Maak het recept van de glutenvrije kadayf en maak deze heerlijke fantastische reepjes. Ik heb geen exacte hoeveelheden, omdat het niet persé nodig is bij het maken van deze chocoladerepen.

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 2 GROTE REPEN OF 12 KLEINE MINI REEPJES

KOELTIJD: 30-60 MINUTEN

Benodigdheden:

- 1/3 portie kadayf
- flink stuk roomboter
- circa 200 gram chocolade naar keuze
- pistachepasta naar wens (ik heb een halve pot gebruikt)
- optioneel groene kleurstof
- een chocolademal naar keuze, kan ook een plastic leeg bakje zijn

Bereidingswijze:

1. Snij de kadayf klein. Smelt de boter en bak de kadayf alroerend goudbruin.

2. Doe in een kom en laat afkoelen, voeg de pistache pasta toe en roer tot een brij.
3. Smelt de chocolade au bain marie. Giet een deel in een mal of gebruik kleine malltjes.
4. Smeer met een theelepel of kwastje de zijkanten ook in met chocolade.
5. Hierbij is je eigen wens belangrijk, wil je dikke laag chocolade dan giet je er meer in, wil je dun dan gebruik je een lepel of kwastje om uit te smeren.
6. Laat uitharden, versnel het proces door het even in de vriezer te leggen.
7. Giet dan de pistache/kadayfbrij toe en laat ook even uitharden in de vriezer. Hoeft niet perse.
8. Giet hierop weer gesmolten chocolade en laat weer uitharden.
9. Mocht je stap 8 in de vriezer hebben gedaan, dan heeft je reep even tijd nodig om op temperatuur te komen. Anders is de reep en de binnenkant te hard ipv smeug.
10. Versier de reep eventueel met goudpoeder, of kleur wat witte chocolade en besprenkel daarmee je mal voordat je aan stap 3 begint.
11. Succes en enjoy!

Notities: