



BAKTOTAAL

écht alles om te bakken

Dubai chocoladereep recept

🕒 ± 1 uur

⌚ ± 0.5 uur

👤 2 personen



Misschien heb je er al eens van gehoord, de Dubai reep. Deze chocoladereep is momenteel razend populair. Het is een chocoladereep met een vulling van pistache en kadayif. Kadayif, ook wel Kadaif genoemd, is een zeer fijn gesneden filodeeg dat in verschillende desserts uit het Midden Oosten wordt gebruikt. In dit recept wordt het als krokante vulling gebruikt. Dit recept is helemaal niet moeilijk om te maken en je hebt het ook nog eens snel klaar om ervan te genieten. Ben jij benieuwd hoe je deze populaire chocoladereep zelf kunt maken? Lees dan snel verder voor ons Dubai chocoladereep recept en ga lekker aan de slag!

Benodigheden uit onze webshop:

- 300 gram Callebaut Chocolate Callets Melk;
- 50 gram Callebaut Chocolate Callets Wit;
- 190 gram Amorelli Pistache Spread;
- Eventueel: 1 eetlepel Tahin (sesampasta);
- Optioneel: pistachenootjes;
- Chocolademal Chocolate World Tablet (3x) 124x77x20mm.

Overige benodigheden:

- 120 gram kadayif
- Plantaardige olie, om in te bakken.

Recept

1. Smelt de witte chocolade in de magnetron of au bain-marie.
2. Hak de pistachenootjes wat kleiner.
3. Doe naar wens een paar pistachenootjes in de chocolademal.





BAKTOTAAL

écht alles om te bakken

4. Maak met behulp van een lepel een paar strepen witte chocolade in de mal.
5. [Tempereer](#) de melkchocolade.
6. Giet een dun laagje van de melkchocolade in de mal, zodat de onderkant en randen bedekt zijn.
7. Zet de mal even in de vriezer.
8. Snijd de kadayif in stukjes.
9. Doe een beetje olie in de pan.
10. Bak de kadayif bruin en knapperig.
11. Maak de pistache spread een beetje warm in de magnetron.
12. Meng de pistache crème en tahin door de gebakken kadayif heen.
Tip! Je kunt de tahin ook weglaten.
13. Haal de mal uit de vriezer.
14. Doe een laag van het kadayif mengsel in de chocolademal.
15. Smeer de rest van de gesmolten melkchocolade over de kadayif heen.
16. Tik een paar keer met de mal op een harde ondergrond, zodat de luchtballen uit de chocolade gaan.
17. Zet de mal circa 15 minuten in de vriezer.
18. Haal de repen voorzichtig uit de mal.

Handige informatie

Bekijk eens ons andere chocolade recepten

Ben jij een echte chocoladeliefhebber en vond je deze Dubai chocoladereep ook erg lekker? Dan vind je het vast wel fijn om te weten dat wij nog meer uiteenlopende chocolade recepten op onze receptenpagina hebben verzameld. Van een [recept voor kersenbonbons](#) tot aan een [recept voor standaard bonbons](#) en van een [recept voor chocolade dadels](#) tot aan een [recept voor gezonde chocolade mousse](#). Bij ons vind je het allemaal. [Bekijk hier al onze recepten met chocolade](#) en zoek jouw favoriet uit, zodat je zo snel mogelijk aan de slag kunt met jouw favoriete chocolade recept.

Bekijk ook eens onze gehele receptenpagina

Vind jij het leuk om regelmatig in de keuken te staan om je eigen lekkernijen te maken? Dan vind je het vast leuk om nieuwe inspiratie op te doen voor het bakken. Gelukkig hebben wij op onze blog al ruim 1.700 verschillende soorten recepten voor je verzameld. Van [brood recepten](#) tot aan [cake recepten](#) en van [taart & gebak recepten](#) tot aan [hartige recepten](#). Wij hebben echt voor ieder wat wils! Ook voor verschillende thema's zoals een [verjaardag](#) of de [zomer](#) hebben wij meerdere recepten verzameld. [Bekijk al onze recepten hier](#) en doe wat inspiratie op, zodat je snel aan de slag kunt met jouw volgende recept.





BAKTOTAAL

écht alles om te bakken

Deel jouw zelfgemaakte Dubai chocoladereep met ons!

Heb jij ook met ons recept een lekkere Dubai chocoladereep gemaakt? Dan zijn wij erg benieuwd naar hoe de chocoladereep is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door een foto van de pistache reep te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Tag ons met [@baktotaal](#) in de story, want dan kunnen we jouw lekkernij niet alleen zien maar ook delen met onze volgers en dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Callebaut Chocolate Callets Wit (W2) 400g (Art.nr.: W2-E0-D94)
- 1 x Horizon Tahin Biologisch 350g (Art.nr.: H1061)
- 1 x Pistachenoten 90g (Art.nr.: BNC01324)
- 1 x Chocolademal Chocolate World Tablet (3x) 124x77x20mm (Art.nr.: CW1429)
- 1 x Callebaut Chocolate Callets Melk (823) 400g (Art.nr.: 823-E0-D94)
- 1 x Amorelli Pistache Spread 190g (Art.nr.: AS001)

