

Dubai-Schokolade verführt mit neuem Tiramisu-Rezept in Wien!

Entdecken Sie den Genuss von Dubai-Kaffee und -Schokolade in Wien: köstliche Rezepte und Cafés im Fokus.

Graben 16, 1010 Wien, Österreich - Ein neuer Genuss zieht in die Kaffeewelt: Der „Dubai Coffee“ von Tchibo hat nun Einzug in Wien gehalten. Mit einer verführerischen Mischung aus Pistazien- und Schokocreme, Milch, Kaffee und knackigem Haselnusskrokant werden die Wiener in den Filialen am Graben 16 und auf der Mariahilfer Straße 81 zum Schlemmen eingeladen. Auch im Kaffee Max am Bauernmarkt 11/13 kann der außergewöhnliche Kaffee probiert werden. Diese Formel verspricht pure Gaumenfreude und bringt das unverwechselbare Flair Dubais in jeden Becher, wie **red.at** enthüllt.

Schokoladentrend aus Dubai

Doch nicht nur der Dubai Coffee sorgt für Aufregung, auch die begehrte Dubai-Schokolade hat es vielen angetan. Diese Spezialität, gefüllt mit süßer Pistaziencreme und dem traditionellen Kadayif-Teig, zieht die Menschen in Scharen an, die bereit sind, stundenlang zu warten, um eine der Begrenzten Tafeln in die Hände zu bekommen. Die Schokolade hat sich so schnell verbreitet, dass sie mittlerweile nicht nur online, sondern auch in Cafés und Supermärkten erhältlich ist. Und die Nachfrage bleibt ungebrochen, wie **leckerschmecker.me** berichtet. In dieser eiligen Jagd nach Süßem gibt es sogar kreative Rezepte für die Zubereitung von Dubai-Schokolade-Tiramisu, bei dem die typisch orientalischen Zutaten perfekt zur

Geltung kommen.

So zaubert man sich das schokoladige Dessert ganz einfach selbst: Kein Gourmet-Koch nötig, sondern nur ein paar grundlegende Zutaten wie Kaffee, Mascarpone und Löffelbiskuit, kombiniert mit der unwiderstehlichen Dubai-Schokolade. Das Rezept verspricht nicht nur eine schnelle Zubereitungszeit, sondern auch einen unvergleichlich leckeren Geschmack, der Suchtgefahr birgt. Köstlichkeiten wie diese erobern die Herzen der Feinschmecker im Sturm!

Details	
Ort	Graben 16, 1010 Wien, Österreich
Quellen	• www.vienna.at • www.leckerschmecker.me

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at