Pringles sjokoladesnacks

Ingredienser



Klassisk type:
♥ 1 liten boks Pringles (40 gram)
♥ 300 g melkesjokolade

Biscoff-variant:
♥ 1 liten boks Pringles (40 gram)
♥ 50 g Biscoff-krem
♥ 250 g melkesjokolade

Pistasjkrem-variant:
♥ 1 liten boks Pringles (40 gram)
♥ 50 g pistasjkrem
♥ 250 g melkesjokolade

Fremgangsmåte

Klassisk variant:
Smelt melkesjokoladen. Dette gjøres raskt i mikrobølgeovn, eller så kan du ha sjokoladen i en bolle som settes over vannbad.

Finn frem Pringles-boksen og ta av lokket. Du kan gjerne flytte litt på chipsene (det gjør at sjokoladen kommer bedre til innimellom chipsen).

Hell først smeltet sjokolade i halve boksen. Bank boksen mot bordet slik at sjokoladen synker nedover (dette for å unngå luftbobler i sjokoladen). Fyll deretter opp med mer smeltet sjokolade.

Sett lokket på Pringles-boksen, og sett boksen i kjøleskapet over natten (eller noen timer i fryseren).

Biscoff-variant:
Gjør som beskrevet ovenfor, men smør Biscoff-krem mellom chipsene. Legg dem deretter tilbake i boksen før du heller i smeltet melkesjokolade.

Pistasjkrem-variant:
Gjør som beskrevet ovenfor, men smør pistasjkrem mellom chipsene. Legg dem deretter tilbake i boksen før du heller i smeltet melkesjokolade.

Servering:
Ta boksene ut av kjøleskapet. Riv av papphylsteret slik at sjokoladeblokken kommer til syne.

Bruk en stor kniv til å skjære sjokoladeblokkene i mindre biter.

Legg sjokoladesnacksen på serveringsfat. Oppbevar i kjøleskapet frem til servering.

Tips

♥ Husk å fylle sjokoladen gradvis i Pringles-boksen og å banke boksen mot bordet før du fyller i mer sjokolade. Dette for å unngå luftbobler inni sjokoladen.

♥ Vær forberedt på at det går med STORE mengder melkesjokolade!

♥ Test med en liten Pringles-boks første gang, og selv da må du beregne 300 g melkesjokolade per boks. Jeg har funnet små bokser Pringles (40 gram) blant annet hos Narvesen og hos Nille.

♥ Dersom du bruker en stor Pringles-boks (165 gram – altså ca. 4 ganger så stor), får du en enda mer imponerende sjokoladeblokk, men du må da beregne 1,2 kg melkesjokolade! Alternativt kan du bruke en stor boks, men bare fylle en liten del av den.

♥ Vær også forberedt på at det er litt hardt å skjære over sjokoladeblokken, så bruk en god kniv. Det hjelper også å la sjokoladeblokken stå i romtemperatur en stund før du skjærer i den.

♥ Snacksen oppbevares i kjøleskapet frem til servering slik at sjokoladen holder seg sprø.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/pringles-sjokoladesnacks