

# Varm chokolade på pind med chili og skumfiduser

ca. 6 stk.



nem

Op til 15 Min.



## Ingredienser:

### Redskaber:

chokolade- eller sukkertermometer  
isterningeform  
slikkepind i papir eller træ eller  
papsugerør

### Chokolade på pind:

½ chili (kan undlades)  
150 g mørk chokolade  
30 g mini skumfiduser

## 1 Chokolade på pind:

Skyl og tør en chili. Skær den over på langs og skrab frøene ud. Hak chilien fint.

Hak chokoladen groft og kom det i en skål, der kan tåle at komme i mikroovnen. Varm chokoladen i 30 sekunder ad gangen og rør ind imellem. Fortsæt indtil chokoladen begynder at smelte. Giv herefter kun chokoladen 10 sekunder ad gangen og rør den godt igennem imellem hver omgang. Chokoladen skal have en temperatur på 30-32 °C, således at den når arbejdstemperaturen for tempereret mørk chokolade, læs mere om chokoladetemperering og forskellige metoder [her](#). Rør den finthakkede chili i chokoladen.

Fyld en isterningeform eller en anden silikoneform med chokoladen, kom pinde eller træskeer i og drys skumfiduser over. Kom chokoladen i køleskabet i ca. 30 minutter indtil chokoladen har sat sig. Befri derefter chokoladerne fra formen.



**Dr. Oetker Danmark A/S**

**Tip:**

Du kan bruge halvt hvid og halvt mørk chokolade, hvis du ønsker en sribet effekt. Erstat blot halvdelen af den mørke chokolade med hvid chokolade og kom skiftetvis et lag af hver slags i formen, når du fylder den.

Når du vil lave din varme chokolade, varmer du blot den ønskede mængde mælk og smelter chokoladepinden i mælken.

