

Pommer mit Schokolade

apan Trend: Schokoladen Pommes ☆

Im Moment begeistert eine große und bekannte Burgerkette in Japan mit leckeren Pommes. Diese gibt es aber nicht wie üblich mit Ketchup und Mayo, sondern mit weißer- und Vollmilchschokoladensoße.

Etwas verrückt, aber Grund genug diesen Trend mal auszuprobieren! (^.^)

Also los geht's! Die dünnen Pommes (wie bei der Burgerkette) in den Backofen, salzen und fertig backen bis sie schön knusprig sind. Ich würze die Pommes immer vor dem Backen, dann bleibt das Salz immer schön an den Pommes.

Sobald die Pommes fertig sind, habe ich jeweils 50 g weiße Schokolade und Vollmilchschokolade in Keramikschüsseln in der Mikrowelle 1 Minute geschmolzen. Das geht super fix. Wenn noch nicht alle Stückchen geschmolzen sind, einfach umrühren.

Wer keine Mikrowelle hat kann die Schokolade auch über dem Wasserbad schmelzen.

Damit es eine Soße wird kann die Schokolade noch mit etwas Sahne verdünnt werden.

Darauf habe ich verzichtet.

Der erste Geschmackstest war etwas merkwürdig, aber umso mehr man probiert desto besser schmeckt es! (^.^)

Als Schokofan haben mich die Pommes also total überzeugt. Aber das Schokolade und Salz gut zusammen passen, das kennt man auch schon von anderen Produkten. Neu war, das es auch zu den Kartoffeln gut passt.

Wer also mal keine Lust auf normale Pommes hat und Schokolade liebt, dem kann ich diese doch recht einfach zu machende Variante nur ans Herz legen! ♡

So und nun wird der Rest dran glauben müssen.