

Çikolatalı Pretzel (Brezel)

Kolay çikolatalı pretzel tarifi! Tuzlu-tatlı mükemmel dengesi, sadece 3 malzeme ile 75 dakikada hazır. Kahve için ideal atıştırmalık.

1h 15min

HAZIRLIK

5 min

PIRME

1h 20min

TOPLAM

8

PORSİYON

Easy

ZORLUK

Çikolatalı Pretzel (Brezel)

Malzemeler

- 2 pack chocolate chips
- 1 tsp sea salt

Yapılışı

- Prepare workspace and ingredients**

Line a large baking sheet with parchment paper. Remove 2 packs of pretzels from packaging and ensure they are fresh and completely dry.
- Melt the chocolate**

Break chocolate into small, uniform pieces and place in a microwave-safe bowl. Microwave on medium power for 1 minute, then stir. Continue heating in 30-second intervals, stirring after each, until completely smooth and melted, about 2-3 minutes total.
- Dip the pretzels**

Hold each pretzel with a fork or tongs and dip completely into the melted chocolate, turning to coat all sides. Gently tap against the bowl edge to remove excess chocolate.
- Add decorations**

While chocolate is still wet, sprinkle 1 teaspoon of your chosen decorations over each pretzel - use colorful sprinkles, chopped nuts, or mini chocolate chips.
- Set the chocolate**

Place coated pretzels on the prepared parchment-lined baking sheet in a single layer, ensuring they don't touch. Refrigerate for 30 minutes until chocolate is completely firm and set.
- Serve**

Remove pretzels from refrigerator and transfer to serving plate. Serve at room temperature within 1 week for best quality.

İpuçları

Çikolatayı eritmek için benzeri yöntemi kullanırsanız daha kontrollü bir sonuç elde edersiniz. Mikrodalgada eritirken 30 saniyelik aralıklarla karıştırarak yakmamasına yardımcı olun.

Pretzel'leri çikolataya daldırdıktan sonra fazla çikolatanın akması için kabın kenarına hafifçe vurun. Bu şekilde daha düzgün kaplama elde edersiniz.

Çikolata henüz kurumamıken üzerine krlm fndk, badem veya renkli şekerlemeler serpebilirsiniz. Bu ekstra tat ve görsel zenginlik katacaktır.

Yağlı kağıt yerine parömen kağıdı kullanırsanız, soğuduktan sonra pretzel'leri daha kolay çıkabilirsiniz.

Çikolata kaplı pretzel'leri tamamen soğumadan st üste koymayın, birbirlerine yapışabilirler. Tek tabaka halinde soğutun.

Pretzel'lerin taze ve çıtır olmasına dikkat edin. Nemli pretzel'ler çikolata kaplamayı iyi tutmaz ve genel lezzeti olumsuz etkiler.

Farklı ikolata türlerini karıştıarak marbrl görünüm elde edebilirsiniz. Sütlü ve bitter çikolatayı hafifçe karıştıarak estetik bir sunum yaratın.

Sıcak havalarda çikolatayı erittikten sonra biraz soğumasını bekleyin, aksi takdirde pretzel'ler çok ince kaplanır ve istenen kalınlık elde edilmez.