



Fudge

Ingredienser:

3 dl ljus sirap
1,2 l strösocker
3 dl farinsocker
2 msk smör
12 dl vispgrädde
600 g vit choklad (hackad)

Gör så här: Blanda ihop allt utom chokladen i en gryta och koka sedan som en knäcksmet tills ni kan göra ett kulprov. 125 grader brukar vara en bra temperatur. Ta av grytan från plattan och rör ner den hackade vita chokladen tills allt är riktigt blandat. Häll sedan i valfri form, ca 20 x 30 cm, gärna med bakplåtspapper och ställ kallt.

Om man har tagit smeten för sent blir den torr och svår att skära. Ni kan då bryta den i bitar eller också kan man koka upp 1-2 dl grädde och smälta ner allt där i och sedan tillsätta lite mer ny choklad. Häll upp i en form igen och låta svalna. Blir inte 100 % men den blir så pass bra att man kan skära den i bitar. Tar man smeten för tidigt så blir den för lös!

Lycka till!