BAKA

Mjölkchokladfudge

Kock: **Anders Gustavsson** Tid: **30 min** Portioner: **4**

30

Fudge är gott och det är ganska enkelt att göra. I det här receptet använder jag mjölkchoklad men det går bra att byta ut mot vilken annan choklad som helst.

INGREDIENSER

5 dl grädde (500 g)
5 dl socker (450 g)
1.5 dl ljus sirap (210 g)
0.5 dl glykossirap (70 g)
1 st vaniljstång, hel, delad på längden och urskrapad
300 g mjölkchoklad, finhackad
75 g smör

GÖR SÅ HÄR

1. Häll i grädde, socker, ljus sirap, glykossirap samt vaniljstång och urskrap i en stor tjockbottnad kastrull. Vill man spara tid och lite disk ställer man den på en våg och väger upp allt.

2. Koka upp till 120 grader under omrörning. Det bränner lätt fast i botten mot slutet.

3. Ta kastrullen från plattan, fiska upp vaniljstången och ha i finhackad choklad och smör. Rör om tills det har smält.

4. Häll smeten i en bakplåtspappersklädd form (ca 20x30 cm) och låt svalna. Skär sedan upp i lagom stora bitar och förvara i en burk i kylen.