



BAKA

Mjölchokladfudge

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



Fudge är gott och det är ganska enkelt att göra. I det här receptet använder jag mjölchoklad 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 mjölchoklad, 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 kylan.