BAKA

Vit chokladfudge

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

30

Här kommer ett recept på sån där vanlig fudge man brukar hitta i lösgodishyllan.

Glukossirapen i receptet kan bytas ut mot vanlig ljus sirap om man vill, men fudgen blir inte lika len då.

INGREDIENSER

5 dl grädde
5 dl socker
1.5 dl ljus sirap
0.5 dl glykossirap
0.5 st vaniljstång
300 g vit choklad
75 g smör

GÖR SÅ HÄR

1. Häll i grädde, socker, sirap, glykossirap och fröna från vaniljstången samt stången (eller bara vaniljpulver om du använder det) i en stor tjockbottnad kastrull.
2. Koka försiktigt upp till 120 grader, rör ofta, det bränner lätt fast i botten.
3. När du har nått temperaturen tar du bort kastrullen från plattan och har i smör och chokladen som du har hackat och rör om tills smeten blir jämn och slät.
4. Häll upp i en bakplåtspappersklädd form (ca 20 x 30 cm) och låt det svalna i ett par timmar, kylen går bra.Skär upp i lagom stora bitar.
5. Förvara i en snygg burk i kylen, det fungerar även bra att frysa in.