



Saltlakritsfudge

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **60 min** Portioner: **4**



Jenny Warsen från Jennys Matblogg bjuder på härlig saltlakritsfudge, ett måste för lakritsälskaren. För övrigt passar lakrits väldigt bra ihop med glögg, perfekt för adventsmyset med andra ord.



INGREDIENSER

3 dl vispgrädde
4 dl strösocker
50 g smör
4 msk ljus sirap
1 påse turkisk peppar
200 g mjölkchoklad
svart karamellfärg
lakritsströssel

GÖR SÅ HÄR

1

Krossa karamellerna i mortel.

2

Lägg alla ingredienser utom choklad och karamellfärg i en kastrull. Låt sjuda upp under omrörning, till 120 grader. Ta bort från värmen och bryt ner chokladen under omrörning.

3

Droppla ner valfri mängd karamellfärg och häll upp smeten i en bakplåtsklädd ugnform.

Strösla över lakritsströssel och ställ kallt tills den kylts ner. Skär sedan lagom stora bitar och servera. Förvaras svalt.