BAKA

Citronfudge

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **20 min** Portioner: **30**

20

Fudge gjorda på marshmallows och vit choklad, smaksatta med citron. Passar perfekt som påskgodis!

Lägg till ett par timmar för stelning i rumstemperatur.

INGREDIENSER

150 gram marshmallows
1 dl grädde
1.5 dl socker
50 gram smör
200 gram vit choklad, finhackad
0.5 st citron, saft och rivet skal

GÖR SÅ HÄR

1. Blanda marshmallows, grädde, socker och smör i en kastrull. Om marshmallowsen är stora, klipp dem först i mindre bitar. Låt ingredienserna smälta samman under omrörning på medelvärme.

2. När marshmallowsen smält, låt blandningen koka upp under fortsatt omrörning. Låt sedan småputtra ca 5 minuter, rör emellanåt för att undvika att blandningen bränns vid. Ta av kastrullen från plattan.

3. Blanda ner den finhackade chokladen och rör ordentligt så att den smälter. Tillsätt citronsaft och rivet citronskal.

4. Häll smeten i en bakplåtspappersklädd form, en avlång brödform passar fint. Låt stelna ett par timmar i rumstemperatur.

5. När fudgen stelnat, skär i kuber. Förvara svalt.