



Citronfudge

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



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.