



Sommarfudge

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **20 min** Portioner: **10**

Sommaren är väl inte slut riktigt än? Prova den här goda fudgen men smak av jordgubbar och lime!

En enkel variant av fudge som görs på smälta marshmallows och vit choklad. Tänk på att fudgen behöver lite tid på sig att stelna, räkna med ett par timmar. Jordgubbarna som strös över fudgen är frystorkade. Torkade jordgubbar är nuförtiden ganska lätt att hitta ute i affärerna, leta bland bakprodukter eller bland torkad frukt. Det blir 30 bitar.



INGREDIENSER

150 g minimarshmallows
1.5 dl strösocker
1 dl vispgrädde
50 g smör
200 g vit choklad, finhackad
2 st limefrukter
1 dl frystorkade jordgubbar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Blanda marshmallows, socker, grädde och smör i en kastrull. Låt smälta på medelvärme under omrörning.
- 2** När marshmallowsen smält, låt blandningen koka upp under fortsatt omrörning. Låt småputtra ca 5 minuter, rör med jämna mellanrum för att undvika att blandningen bränns vid. Ta av kastrullen från plattan.
- 3** Blanda ner den hackade chokladen i kastrullen. Rör ordentligt tills den smälter. Tillsätt limesaft och rivet skal från en lime. Spara skalet från den andra till att strö över fudgen.
- 4** Häll smeten i en bakplåtspappersklädd form, en avlång brödform eller en plastlåda passar bra. Strö över torkade jordgubbar och limeskal. Låt stelna ett par timmar i rumstemperatur.

5

När fudgen stelnat, skär i fyrkantiga bitar. Förvara fudgen svalt.