Cookies & Cream Fudge

Ingredienser



♥ 6,75 dl sukker
♥ 175 g smør
♥ 1,75 dl vikingmelk (se tips)
♥ 200 g marshmallowskrem / Marshmallows fluff (se tips)
♥ 350 g hvit sjokolade (se tips)
♥ 1 ts vaniljeekstrakt (se tips)
♥ 14 Oreokjeks (se tips)

Pynt:
♥ Mini Oreokjeks (se tips)

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en kjele (bruk gjerne en middels stor, teflonbelagt kjele). Tilsett sukkeret og vikingmelken og kok opp. La så blandingen fosskoke under stadig omrøring i 3 minutter. Ta kjelen av platen.

Bland i marshmallowskrem, hvit sjokolade som er hakket opp i biter (eller bruk hvite sjokoladeknapper) og vaniljeekstrakt. Rør til både marshmallowskremen og den hvite sjokoladen har løst seg opp.

Knus 8 Oreokjeks til smuler i en food processor (bruke både kjeks og kremfyllet). Bland dette inn i den hvite kremmassen. Hakk så resterende 6 Oreokjeks opp grovt, så du får store biter. Vend disse kjeksbitene inn i massen til slutt.

Kle en firkantet form (20 cm x 20 cm) med bakepapir (se tips). Hell blandingen i formen og jevn til overflaten. Pynt med Mini Oreos. Settes i kjøleskapet i noen timer, og gjerne over natten, så fudgen stivner.

Løft så den stivnede fudgen ut av formen ved å ta tak i bakepapiret og over på en skjærefjøl. Bruk en stor kniv og skjær fudgen opp i firkanter.

Tips

♥ Det er noen ingredienser i denne oppskriften som kanskje trenger litt ekstra omtale:

- **Marshmallowskrem** (også kalt **Marshmallows fluff**) er et amerikansk produkt som blant annet selgers i butikkene til Meny, ICA og Ultra. Også noen nettbutikker som selger kakeutstyr selger dette produktet, se for eksempel i nettbutikken til Søte Saker, se HER.

- **Oreokjeks** får du nå kjøpt i alle norsk matbutikkene. Mini Oreokjeks også i de fleste, men skulle du ikke finne minivarianten, kan du alltids pynte med grovt hakkede vanlige Oreokjeks også.

- **Hvite sjokoladeknapper** (jeg har brukt av merket fra Hersheys) fås kjøpt blant annet hos Meny, Deli de Luca; ICA og Ultra. Det går like fint å bruke opphakket vanlig hvit sjokolade.

- **Vaniljeekstrakt** lages av ekte vaniljestang og fås kjøpt i enkelte spesialbutikker og kan også lages selv, se oppskrift her på Det søte liv. Du kan altnernativt bruke vanlig vaniljeessens.

- **Vikingmelk** fås også kjøpt i de aller fleste norske matbutikker. Vær nøye på å skille mellom Vikingmelk som er usøtet, kondensert melk, og søtet, kondensert melk, som er mye tykkere og gulere i fargen. Vikingmelk er egentlig som vanlig melk, men siden noe av væsken er dampet bort, er smak og konsistens mer konsentrert. På engelsk kalles Vikingmelk gjerne for "evaporated milk" mens søt, kondensert melk kalles "condensed milk".

♥ Som nevnt ovenfor, har jeg brukt en kvadratisk form som er 20 x 20 cm. Jeg synes det gir passe høye fudgebiter til denne oppskriften slik at bitene ligner store terninger. Merk at hvis du bruker vanlig liten langpanne (20 x 30 cm), vil bitene dine

bli en god del lavere.

♥ Cookies & Cream Fudge kan oppbevares lenge i kjøleskapet. Ha dem i en boks med litt matpapir mellom lagene, så har du noe godt å ty til innimellom slagene (og du må sikkert lage ny porsjon lenge før julen er her..

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/cookies-cream-fudge