White Chocolate Christmas Fudge



Ingredienser

♥ 1 boks søt kondensert melk (ca. 400 g, se tips)
♥ 500 g hvit sjokolade
♥ 1 ts vanilla paste (eller frø fra 1 vaniljestang)
- -
♥ 200 g M-sjokolade i rødt og grønt

Fremgangsmåte

Ha den kondenserte melken og fint opphakket hvit sjokolade i en kjele. Varm opp på svak varme. Rør forsiktig av og til, helt til den hvite sjokoladen har smeltet. Det skal bli en blank og nokså tykk masse. Bland i vaniljen.

Ha den hvite sjokolademassen i en form som er ca 20x20 cm. Klem den hvite sjokolademassen godt ut i kantene av formen. Fordel over M-sjokolader og trykk de godt ned i fudgen.

Sett formen i kjøleskapet i noen timer og gjerne over natten, helt til fudgen stivner.

Tips

♥ Den hvite sjokoladefudgen oppbevares i tett boks i kjøleskapet med matpapir mellom lagene. Ta de ut av kjøleskapet og legg de frem på fat litt før servering, så de mykner litt i konsistensen før de spises.

♥ Jeg har her brukt søt, kondensert melk, som selges på hermetikkboks. Merk at dette ikke må forveksles med Vikingmelk (som er usøtet). Her brukes altså søt, kondensert melk som er tykk, søt og gulaktig i fargen. Kjøpes i de fleste store matvarebutikkene.

♥ Vanilla paste gir ekstra god smak, men er litt vanskelig å få tak i. Kan imidlertid bestilles f eks i nettbutikken til Cacas. Alternativt kan du bruke vaniljeekstrakt eller vaniljeessens, eller frø fra 1 vaniljestang.

♥ Den hvite sjokoladefudgen er i seg selv nokså søt og myk, og det blir veldig godt å balansere dette med M-sjokolader som gir litt crunch, i tillegg til veldig god smak. M-sjokolader i rødt og grønt fås som regel tak i rett før jul. Smaken og konsistensen blir selvsagt den samme om du bruker helt vanlige, brune M-sjokolader.

♥ Denne oppskriften kan varieres i det uendelig. M-sjokolader kan byttes ut med nøtter, Oreokjeks, tørkede frukter osv. Bare fantasien setter grenser. Hvit sjokolade kan dessuten byttes ut med melkesjokolade eller mørk sjokolade hvis du vil lage mørk sjokoladefudge.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/white-chocolate-christmas-fudge