Pink Marshmallow Fudge



Ingredienser

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

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

Kle en firkantet form (20 cm x 20 cm) med bakepapir. Hell blandingen i formen og jevn til overflaten. 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. Bruk en stor kniv og skjær fudgen opp i firkanter.

Tips

♥ Det er viktig å skille viking melk fra søt kondensert melk. Begge deler selges på hermetikkboks, men konsistensen er helt forskjellig. Her brukes altså vikingmelk, som er nesten som vanlig melk i konsistenen (bare litt mer konsentrert).

♥ Marshmallowskrem (også kalt Marshmallows fluff) er et amerikansk produkt som blant annet selgers i butikkene til Meny, ICA og Ultra. Finnes i hvit variant og så denne rosa varianten med jordbærsmak som jeg har brukt her.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/pink-marshmallow-fudge