Nutella Chocolate Fudge



Ingredienser

♥ 400 g søt, kondensert melk (1 boks, se tips)
♥ 40 g smør
♥ 1 ss vaniljeekstrakt
♥ 200 g kokesjokolade
♥ 350 g Nutella (1 glass, se tips)

Pynt:
♥ 100 g hasselnøtter (gjerne skåldede, se tips)

Fremgangsmåte

Ha alle ingrediensene i en tykkbunnet kjele og varm opp på svak varme til alt smelter sammen. Alternativt kan du gjøre dette i en bolle over vannbad.

Finn frem en firkantet form som er ca. 20 x 20 cm. Smør formen lett og kle bunnen og kanter med bakepapir. Ha sjokolademassen i formen og jevn til overflaten.

Fordel over hasselnøtter og trykk dem godt ned i sjokolademassen.

Sett formen i kjøleskapet i et par timer eller over natten.

Løft sjokoladefudgen ut av formen ved å ta tak i bakepapiret. Skjær opp sjokoladefudgen i passe store firkanter med en stor kniv.

Tips

♥ Søt, kondensert melk ("sweet condensed milk") må ikke forveksles med Vikingmelk ("evaporated milk"), selv om begge er kondensert og selges på hermetikkboks. Sistnevnte er usøtet og tyntflytende omtrent som melk (til høyre på bildet ovenfor). I denne oppskriften bruker du imidlertid søtet, kondensert melk som er tykk i konsistensen og gulaktig i fargen (til venstre på bildet ovenfor). 400 g tilsvarer omtrent en boks.

♥ Nutella er et sjokolade- og hasselnøttpålegg som selges i de fleste store matvarebutikkene. Konsistensen er mykere enn norsk Nugatti. 350 g tilsvarer 1 glass Nutella.

♥ Jeg hadde skåldede hasselnøtter oppå denne fudgen, og synes det passet perfekt på grunn av hasselnøttsmaken som også finnes i Nutella. Jeg kjøpte mine ferdig skåldet i en delikatesseforretning. Vil du gjøre dette hjemme, kan du riste hasselnøttene ved 200 °C i ca 15 min og så gni av skallet med et kjøkkenhånkle. Det er vanskelig å få av alt skallet på denne måten, men smaken er like god selv om noe av hasselnøttskallet henger på 🙂 Pass på å trykke hasselnøttene godt ned i fudgemassen, ellers faller de av når du skjærer opp fudgen.

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

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