Oreo Fudge



Ingredienser

♥ 6,75 dl sukker
♥ 175 g smør
♥ 1,75 dl vikingmelk (se tips)
♥ 200 g marshmallowskrem (marshmallows fluff, se tips)
♥ 350 g kokesjokolade
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 14 Oreokjeks

Pynt:
♥ 6 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, kokesjokolade som er hakket opp i biter og vaniljeekstrakt. Rør til både marshmallowskremen og sjokoladen har løst seg opp.

Hakk opp Oreokjeksene og vend kjeksbitene inn i sjokolademassen til slutt.

Kle en firkantet form (20 cm x 20 cm) med bakepapir. Hell blandingen i formen og jevn til overflaten. Pynt med grovt hakkede Oreos.

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

Løft 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.

Oppbevar fudgen kjølig i en kakeboks med matpapir mellom lagene.

Tips

Som du ser, er det noen litt spesielle ingredienser som trengs:

Amerikanske Oreokjeks finnes jo nå i de aller fleste matbutikkene i Norge, så det er ikke så vanskelig å få tak i.

Vikingmelk er usøtet, kondensert melk som kjøpes på hermetikkboks. Også dette produktet får du kjøpt i de fleste, norske matbutikkene. Det er viktig at du ikke forveksler vikingmelk med søtet, kondensert melk, som også selges på hermetikkboks, men som er tykk og gulaktig i konsistensen.

Marshmallowskrem (også kalt marshmallows fluff) selges på plastboks og er noe vanskeligere å få tak i, men du finner produktet i noen av de største matvarekjedene (blant annet Coop Mega og Meny). Finner du ikke marshmallowskrem i butikken der du bor, går det også an å smelte vanlige, hvite marshmallows i mikroen til du får en seig, hvit marshmallowskrem.

♥ Har du ikke en form som er 20x20 cm, går det like fint å bruke en liten langpanne som er 20x30 cm.

♥ Oreo Fudge er mektige saker, så ikke skjær konfektbitene for store. Det er bedre å lage mindre terninger, og så kan man heller forsyne seg flere ganger... 🙂

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

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