Enkel sjokoladefudge



Ingredienser

Mørk sjokoladefudge:
♥ 400 g søt, kondensert melk (se tips)
♥ 300 g lys kokesjokolade
♥ 100 g mørk kokesjokolade

Hvit sjokoladefudge:
♥ 400 g søt, kondensert melk (se tips)
♥ 500 g hvit sjokolade
♥ 1 ts vaniljepasta

Sjokoladefudge med Firkløver:
♥ 400 g søt, kondensert melk (se tips)
♥ 400 g Firkløversjokolade

Fremgangsmåte

Fremgangsmåte for alle tre variantene av sjokoladefudge er den samme:

Finn frem en metallbolle eller glassbolle som tåler varme og sett bollen over en kjele kokende vann (bunnen av bollen skal ikke nå ned i vannet, men bare bli varmet av dampen).

Ha søt, kondensert melk i bollen. Brekk sjokoladen i biter og legg bitene i bollen. Tilsett eventuelt vanilje hvis du ønsker det også. La så blandingen stå over dampen til sjokoladen begynner å smelte. Rør litt av og til. Når sjokoladen er helt smeltet,

tas bollen fra varmen og blandingen røres ordentlig sammen.

Finn frem en form som er ca. 20 x 20 cm og kle den med bakepapir (se tips). Hell den varme sjokoladeblandingen i formen. La blandingen avkjøles og sett formen deretter i kjøleskapet til dagen etter. Sjokoladefudgen vil da stivne og bli fast i konsistensen.

Løft sjokoladefugden ut av formen ved å ta tak i bakepapiret.

Del fudgen opp i små firkanter.

Tips

♥ Sjokoladefudgen lages med søt, kondensert melk, som kjøpes på hermetikkboks og som finnes i de fleste velassorterte matbutikkene i Norge.

Merk at du ikke kan bruke Vikingmelk i denne oppskriften, selv om også det er kondensert melk som selges på hermetikkboks. Vikingmelk er nemlig usøtet og har en helt annen konsistens enn søt, kondensert melk. Søt, kondensert melk er tykk i konsistensen og må til for at sjokoladefudgen skal stivne i kjøleskapet.

♥ Merk at jeg bruker 500 hvit sjokolade, og bare 400 g mørk eller melkesjokolade. Det er basert på min erfaring om at det trengs noe mer hvit sjokolade enn når man bruker mørk sjokolade for at fudgen skal stivne skikkelig.

♥ Jeg synes at kvadratisk form som er 20 x 20 cm gir akkurat passe høyde på fudgen, men du kan gjerne også bruke andre type former. Som du ser på bildet, brukte jeg en brødform (2 liter) til sjokoladefudgen med Firkløver, og det fungerte også helt fint.

♥ Sjokoladefugden bør oppbevares kjølig frem til servering så den ikke blir klissete. Kan også oppbevares i fryseren og tiner raskt!

♥ Du kan variere denne enkle grunnoppskriften med andre typer sjokolade enn de jeg har brukt her, slik som for eksempel Helnøttsjokolade eller appelsinsjokolade. Du kan også bruke ren melkesjokolade og blande inn hakkede nøtter, karamellbiter, nonstop eller annet du liker. Bruk fantasien!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/enkel-sjokoladefudge