Skumnissefudge



Ingredienser

- ♥ 200 g skumnisser (se tips)
- ♥ 100 g smør
- ♥ 4 dl sukker
- ♥ 2 dl kremfløte
- ♥ 200 g hvit sjokolade

Fremgangsmåte

Ha alle ingrediensene unntatt hvit sjokolade i en kjele. Klipp opp skumnissene i mindre biter (dette for at de skal smelte raskere).

Varm opp på middels varme mens du rører, helt til skumnissene har smeltet helt. Dette tar 10 - 15 minutter, så ha tålmodighet. □□

Når skummet har løst seg opp helt, tas kjelen av platen.

Del den hvite sjokoladen opp i mindre biter og ha bitene i kjelen. La den hvite sjokoladen smelte og rør blandingen jevn.

Kle en firkantet form med bakepapir (jeg brukte her en form som er 25 x 25 cm, se tips). Hell fudgemassen i formen. Sett formen i kjøleskapet i et par timer (eller over natten) til fudgen har stivnet helt.

Løft fudgen ut av formen ved å ta tak i bakepapiret. Skjær den i firkanter.

Tips

♥ Du kan bruke skumnisser eller rampenisser til denne fudgen.

♥ Jeg brukte en form som er 25 x 25 cm, men du kan også bruke en liten langpanne (20 x 30 cm) eller en litt mindre form (20 x 20 cm). Størrelsen på formen gjør bare at høyden på fudgen blir litt forskjellig (større form gir lavere høyde og mindre form gir høyere fudge.

♥ Fudgen kan også lages på annet skumgodteri, slik som for eksempel skumbananer eller Ahlgrens biler. Se **Påskeskumfudge** som er laget etter samme oppskrift som denne med påskeskum (kaniner).

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/skumnissefudge