Fudge med hvit sjokolade og valnøtter

Ingredienser



- ♥ 6,75 dl sukker
- ♥ 175 g smør
- ♥ 1,75 dl vikingmelk
- ♥ 200 g marshmallowskrem / Marshmallows fluff
- ♥ 350 g hvit sjokolade
- ♥ 1 ts vaniljeekstrakt
- ♥ 300 g valnøtter

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, 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.

Del halvparten av valnøttene opp i mindre biter og vend i.

Kle en firkantet form (20 cm x 20 cm) med bakepapir. Hell blandingen i formen og jevn til overflaten. Legg på resten av valnøttene og trykk de litt ned i fudgen, slik at de festner seg.

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 Vikingmelk fra søt kondensert melk. Begge deler selges på hermetikkboks, men konsistensen er helt forskjellig. Her brukes altså Vikingmelk, som er usøtet, og som er nesten som vanlig melk i konsistenen (bare litt mer konsentrert). Vikingmelk fås kjøpt i de fleste matbutikkene i Norge.

♥ Marshmallowskrem (også kalt Marshmallows fluff) er et amerikansk produkt som blant annet selgers i butikkene til Meny og Ultra. Får du ikke tak i produktet, går det også fint å smelte hvite marshmallows i mikroen og måle opp 200 g av kremen du får da.

♥ Fudgen oppbevares i en liten boks og har lang holdbarhet

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/fudge-med-hvit-sjokolade-og-valnotter