Sitronfudge



Ingredienser

- ♥ 125 g smør
- ♥ 400 g søtet, kondensert melk
- ♥ 100 g sukker
- ♥ 0,5 dl sitronsaft
- ♥ 3 ss revet sitronskall
- ♥ 100 g hvit sjokolade

Fremgangsmåte

Ha alle ingrediensene unntatt hvit sjokolade i en kjele. Varm opp blandingen på svak varme, slik at smøret smelter.

Øk varmen på platen noe og la blandingen småkoke i 15–20 minutter. Det er viktig at du rører hele tiden for å unngå at blandingen svir seg i bunnen av kjelen. Etter hvert vil blandingen tykne.

Ta kjelen av platen og tilsett hakket, hvit sjokolade. La sjokoladen smelte og rør blandingen jevn.

Ha bakepapir i en liten, firkantet form som er ca. 15 x 15 cm i størrelse. Hell den varme sitronfudgen i formen og sett formen i kjøleskapet til dagen etter.

Ta fudgen ut av formen og skjær den i små firkanter.

Tips

♥ Jeg skal være ærlig og innrømme at jeg synes det har vært litt vanskelig å få til denne oppskriften. Ikke gi opp dersom det blir litt prøving og feiling, for med litt øvelse pleier det å gå bra! Når du får det til, er det så verdt det, for disse er bare knallgode! 🙂

♥ For det første må du være veldig oppmerksom på at du rører skikkelig kraftig og mye, særlig i begynnelsen av koketiden, for da har blandingen veldig lett for å svi seg i bunnen. Og det er ikke noe særlig fint med brune flekker i den gule sitronfudgen... Dersom ulykken skulle skje (har skjedd meg flere ganger), kan en nødløsning være å sile blandingen og så fortsette kokingen i en ny, ren kjele. Etter hvert som blandingen tykner, tåler den også kokingen bedre.

♥ For det andre er det viktig at du koker fudgen lenge nok, ellers kommer den ikke til å stivne i kjøleskapet. Vil du teste om blandingen har kokt lenge nok, kan du ha en liten teskje av blandingen i et glass iskaldt vann. Dersom blandingen synker til bunnen av glasset og du deretter kan hente den opp og rulle den til en liten kule, har den kokt lenge nok.

♥ Ikke rør for mye etter at du har tilsatt den hvite sjokoladen, for da kan blandingen skille seg.

♥ Merk deg dessuten at du må bruke søtet, kondensert melk for at fudgen skal stivne (selges på hermetikkboks). Vikingmelk, som riktignok også selges på hermetikkboks, men som er *usøtet*, kondensert melk, kan ikke brukes i denne oppskriften.

♥ Tilsett litt konsentrert gul konditorfarge dersom du ønsker gulere farge på sitronfudgen (det gjorde jeg da jeg lagde sitronfudgen på bildet).

♥ Sitronfudgen oppbevares kjølig i en tett boks med matpapir mellom lagene.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sitronfudge