Karamellfudge

Ingredienser



♥ 125 g smør
♥ 400 g søt, kondensert melk
♥ 150 g brunt sukker
♥ 1 ss lys sirup
♥ 100 g hvit sjokolade
♥ ev. en klype maldonsalt

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en kjele. Tilsett søtet, kondensert melk, brunt sukker og sirup. La blandingen koke opp og la den småkoke i 10-15 minutter mens du rører hele tiden. Ta kjelen av platen og tilsett opphakket, hvit sjokolade. Tilsett også en klype maldonsalt hvis du er glad i saltsmak på karamellen. La sjokoladen smelte og rør blandingen jevn.

Kle en liten firkantet form (ca. 15 x 15 cm) med bakepapir og hell i karamellfudgen. Sett formen i kjøleskapet i minst 4 timer eller over natten, til fudgen har stivnet. Skjær fudgen i firkanter før servering.

Tips

♥ Det er viktig at du rører hele tiden mens karamellblandingen koker så du unngår at blandingen svir seg i bunnen. Det er særlig i starten at den søte melken har en tendens til å legge seg i bunnen av kjelen.

♥ Merk at du må bruke søt, kondensert melk (ikke Vikingmelk, som er usøtet, kondensert melk). Kjøpes på hermetikkboks og finnes i de fleste store matbutikkene i Norge.

♥ Karamellfudge oppbevares i en boks i kjøleskapet.

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

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