Påskeskumfudge



Ingredienser

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

Pynt:
♥ 2 ss kakestrøssel (se tips)

Fremgangsmåte

Ha påskeskum og smør i en kjele. Tilsett sukker og kremfløte.

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

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 20 x 20 cm). Hell fudgemassen i formen. Dryss på kakestrøssel.

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

♥ Påskeskum (kaniner) fås kjøpt i matbutikker rundt påsketider. Du kan også lage fudge av annet skumgodteri, slik som for eksempel skumbananer (uten sjokolade) eller Ahlgrens biler.

♥ Hvis du klipper opp påskeskum i mindre biter før du har dem i kjelen, vil de smelte raskere.

♥ Det blir dekorativt med et dryss kakestrøssel på fudgen.

♥ Påskeskumfudge kan oppbevares i kjøleskapet, men tåler også å ligge i romtemperatur.

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

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