

# Fudge

Denne karamellvarianten blir stadig mer populær! Oppskriften er hentet fra England hvor dette er mer vanlig enn vanlige karameller.

50 g usaltet smør  
450 g sukker  
3 dl fløte  
1 1/2 dl helmelk  
3 ss vann (eller smak som f.eks brandy, kaffe etc)

Om ønskelig kan fudgen tilsettes forskjellig smak.

Her følger tre forslag:

225 g melk- eller kokesjokolade  
115 g hakkede mandler, hasselnøtter, valnøtter el.lign  
115 g kandisert frukt (kirsebær, appelsinskall, dadler el.lign)

Slik gjør du:

1. Smør en ikke alt for stor firkantet form, min 20 cm. dyp.
2. Ha sukker, fløte, smør, melk og vann (smak) i en tykkbunnet kjele.
3. Varm opp under svak varme. Rør av og til.
4. Massen bringes til kokepunktet og kokes videre til massen kan formes til en kule i kaldt vann. Rør av og til under kokingen for å forhindre at massen svir seg.
5. For sjokoladefudge tilsettes sjokoladen på dette stadiet. Ta kjelen av platen og rør inn hakket sjokolade. Rør så kraftig. For nøtter/ kandisert frukt: Trekk kjelen av platen og tilsett. Rør kraftig til massen tykner litt.
6. Helles i den smurte forma. Settes kjølig til massen har stivnet helt. Når fudgemassen er helt stivnet has den ut av forma og skjæres i firkanter med en skarp kniv.