

Mintchokladfudge

Ett läckert recept som ger en fräsch mintig smak tillsammans med krämig god choklad

Ingredienser Chokladfudge

- 290 g socker
- 50 g smör (normalsaltat)
- 1 dl grädde (36%)
- 20 g kakao

Ingredienser Mintfudge

- 290 g socker
- 50 g smör (normalsaltat)
- 1 dl grädde (36%)
- 4 krm pepparmintarom
- 5-10 droppar grön karamellfärg (valfritt)

Redskap

- Kastrull
- Träslev
- Termometer som kan mäta över 100 °C
- Avlång brödform

Gör så här

1. Klipp till bakplåtspapper till samma bredd som formen, lägg ner den och låt sidorna hänga över kanterna. Man behöver inte klä kortsidorna eftersom den stelnade fudgen lossnar lätt när den är färdig.
2. Rör ihop alla ingredienserna för chokladfudgen över medelstark värme med en träslev och rör ända tills det börjar koka, sluta sedan att röra.
3. Mät temperaturen och ta av kastrullen så snart som den når 112 °C.
4. Börja med mintfudgen, rör ihop grädde, smör och socker. Gör sen på samma sätt som med chokladfudgen steg 2-3.
5. Låt kastrullerna stå och svalna till mellan 43-50 °C.
6. När temperaturen har sjunkit rör om först i chokladfudgen i 1-2 minuter tills smeten känns som att den är jämn.
7. Häll ner i den redan förberedda formen och släta ut.
8. Häll ner mintextrakten och karamellfärgen i mintfudgen och rör om i 1-2 minuter tills den känns jämn. Häll sedan över chokladfudgen.
9. Låt den stelna under 2-3 timmar.
10. När den har stelnat dra försiktigt i bakplåtspappret för att lossa fudgen. Ta försiktigt ut den på en skärbräda.

11. För att få fina bitar tar man en tunn vass kniv och spolar under varmvatten, torkar av och skär sedan ett snitt. Sedan gör man om det med varje snitt tills man har skurit upp all fudge i lagom bitar.
-

Tips

Se gärna till att fudgen fortfarande är ganska varm, helst närmre 50 °C eftersom det blir lättare att arbeta med fudgen.