

Vaniljfudge

Ett läckert recept som ger en fudge som smälter i munnen

Ingredienser

- 500 g socker
- 100 g brunt farinsocker
- 100 g smör
- 2 dl grädde (36%)
- $\frac{1}{2}$ tsk vaniljpulver

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 stelade fudgen lossnar lätt när den är färdig.
2. Rör ihop alla ingredienserna förutom vaniljpulvret 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. Låt kastrullen stå, rör inte om. Temperaturen ska sjunka till 43 °C, vilket tar ungefär 1,5 timmar.
5. När temperaturen har sjunkit håll i vaniljpulvret och rör om i några minuter tills smeten känns som att den är jämn.
6. Håll ner i den redan förberedda formen och släta ut.
7. Låt den stelna under 2-3 timmar.
8. När den har stelnat dra försiktigt i bakplåtspappret för att lossa fudgen. Ta sedan försiktigt ut den på en skärbräda.
9. 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 till att ha en kastrull som är ganska stor, ingredienserna ska inte gå upp mer än en tredjedel av kastrullens sida när du har rört ihop. Det är nämligen så att när den kommer över hundra grader börjar den expandera och dubblar ungefär i storlek.

Fudgen är god att äta som den är men kan också användas till att stoppa i kaffe med en skvätt mjölk för en hemagjord vaniljmakande kaffe.