

Chokoladefudge med saltkaramel og mandler

20 - 25 stk.



nem

Op til 15 Min.

**Ingredienser:****Redskaber:**

form; 15 x 20 cm

Fudge med chokolade:

1 dåse Nestlé® sødet kondenseret mælk
400 g chokolade 44%, hakket
1 pose Dr. Oetker Hakkede Mandler (50 g)
Dr. Oetker Toffee Dessertsauce
100 g hakket mørk chokolade
flagesalt

1 Fudge med chokolade:

Hæld sødet kondenseret mælk og hakket lys chokolade i en skål beregnet til mikroovn. Sæt skålen i mikroovnen i 1 minut ved højeste styrke. Tag skålen ud og rør grundigt i blandingen. Sæt skålen tilbage i mikroovnen i 15 sekunder. Gentag processen 1-2 gange mere. Rør grundigt mellem hver gang. Massen skal være blank og tyktflydende.

Rør 3/4 dele af de hakkede mandler i massen, resten gemmes til pynt.

Beklæd en lille bradepande eller form (15 x 20 cm) med bagepapir. Hæld fudgemassen i formen. Fordel Toffee Dessertsauce i et tilfældigt mønster oven på fudgen. Træk en kniv eller gaffel gennem massen for at blande Toffee Dessertsaucen let med fudgen. Drys med hakket mørk chokolade, de resterende hakkede mandler og flagesalt.

Stil fudgen i køleskabet 2-3 timer eller til den er kold og har sat sig helt.

2 Servering:

Tag den kolde fudge ud af formen. Placer den på et skærebræt og skær den ud i stykker på ca. 2 x 2 cm. Pak stykkerne ind i karamelpapir eller put dem i en lufttæt beholder.



Dr. Oetker Danmark A/S

Tips:

Fudgen kan holde sig i en lufttæt beholder i op til 3-4 uger.

Prøv at rist mandlerne på en tør pande inden de skal bruges, det fremhæver smagen af mandlerne.

