


Vit chokladfudge

Recept på ljuvlig fudge med smak av vit choklad, frisk citron och mild vanilj. Smälter i munnen!

cirka 25 - 30 styck

 Lyckas lätt

 up to 45 Min.



Ingredienser:

Vit chokladfudge:

3 dl socker
2 st citroner (saft + skal)
200 g vit choklad (hackad i bitar)
150 g kokosfett
1 tsk Vaniljpasta Taylor & Colledge
flingsalt
cirka 3 - 5 msk Nonpareille (eller annan valfri strössel)

- 1** Ta fram en tjockbottnad kastrull och pressa i saften och finrivet skal från citronerna.
Häll i sockret och koka ihop.
Låt koka tills det håller 120 grader.
- 2** Tag bort från plattan.
Låt svalna lite och rör sedan ner kokosfettet så att det smälter helt.
Håll nu i chokladen i grytan och rör så att allt smälter samman och till sist smaksätter du med lite salt och vaniljpasta.
- 3** Rör runt ordentligt och häll upp smeten i en form (ca 15*20 cm).
Strö över valfri dekoration.
När fudgen stelnat, skär i lagom stora fyrkanter, redo att avnjutas!