

KARAMELTRØFFEL MED FUDGE CHUNKS

18-22 stk.

300 g lys chokolade
1 dåse kondenseret mælk
2 tsk. karamelekstrakt
85 g fudge
50 g mandelsplitter



Hak chokoladen fint.

Kom den kondenserede mælk i gryden og bring den langsomt i kog under konstant omrøring. Kog et par minutter og tag gryden af varmen.

Kom karamelekstrakt i massen og rør derefter hakket chokolade, Fudge Chunks og mandelsplitter i. Kom massen i formen. Glat overfladen med en ske eller paletkniv. Stil trøflen i køleskabet i mindst 24 timer.

Skær trøflen i firkanter ca. 3x3 cm. Opbevar trøflerne i køleskabet, i en lufttæt beholder.