

MANDEL-KARAMEL FUDGE

35-40 stk.

100 g mandler
300 g lys chokolade
30 g smør
100 g sukker
1 dåse (397 g) kondenseret mælk
1 spsk. vaniljesukker
300 g mørk chokolade
Dekorationsglasur



Rist mandelsplitterne gyldne på en tør pande og læg dem til side.

Hak chokoladen fint.

Smelt smørret i en stor tykhudet gryde. Tilsæt sukker og kog blandingen op ved middel varme til sukkeret er smeltet. Tilsæt kondenseret mælk og bring blandingen langsomt i kog under konstant omrøring. Skru ned til svag varme, tilsæt den hakkede chokolade og rør til den er smeltet.

Tag gryden af varmen. Tilsæt mandler og vaniljesukkeret og rør godt.

Hæld fudgen i en form (15x24 cm). Glat overfladen og stil den koldt i mindst 12 timer.

Skær fudgen i firkanter i ca. 3x3 cm.

Hak chokoladen i mindre stykker, og smelt den over et vandbad. Vend firkanterne heri.

Læg firkanterne til afkøling på et stykke bagepapir. Når chokoladen er størknet dekoreres med dekorationsglasur, så det ligner små julegaver.

Opbevar mandel-karamel fudgen i en tætlukket beholder i køleskabet.