

PÅ TALLRIKEN:

MATBLOGG MED LOKALA RÅVAROR I FOKUS

CHOKLAD- & LAKRITSFUDGE



Ingredienser:

- 2 dl vispgrädde
- 1,75 dl mörkt muscovadosocker
- 2 dl glykos
- 2 msk kakao (av god kvalitet)
- 100 g mörk choklad 70 %
- 50 g smör, mjukt
- 1 msk lakritspulver

Topping:

- Lakritsgranulat (pulver och/ eller kross)
- Ev bitar av blåbärsskumtomtar
- Eller flingsalt

Gör så här:

1. Koka grädde, muscovadosocker och glykos till 116 grader i en tjockbottnad kastrull. Viktigt att använda sockertermometer eller elektronisk stektermometer. När temperaturen närmar sig 112 grader, får man ta det försiktigt och kan sänka värmen lite eftersom det sedan går väldigt fort att komma upp till 116.
2. När temperaturen har nått 116 grader; ta av från värmen, tillsätt choklad, kakao och lakritspulver på en gång och vispa ut detta i grädden.
3. Tillsätt smöret i klickar i flera omgångar.
4. Klä en brödform med kant (cirka 10 x 20 cm) med plastfolie i botten och häll i fudgeblandningen.
5. Pudra lite lakritspulver över och/ eller strö lite grovt krossad lakrits över. Eventuellt även bitar av blåbärsskumtomtar. Ett annat alternativ på topping: Flingsalt.
6. Täck med lite plastfilm och låt svalna och stelna i rumstemperatur.
7. Skär upp fudgen i små munsbitar.