BAKA

Mörk Chokladfudge

Kock: **Frida Johansson** Tid: **80 min** Portioner: **4**

80

Len och smakrik fudge med en hint av kokos.

Att koka fudge till jul är en tradition som många hushåll redan anammat. En tradition som bjuder in till ett oändligt spektra med möjligheter eftersom fudge näst intill går att smaksätta med vad som helst. Här bjuder jag på en klassisk flingsaltstoppad chokladfudge med en liten enkel tvist. Att byta ut en del av det vanliga sockret mot kokossocker ger en lätt nötig och knäckigare smak till fudgen som gifter sig fint med den mörka chokladen och saltet. Vill man hellre gå det traditionella spåret så kan man enkelt byta ut kokossockret mot samma mängd vanligt strösocker.

INGREDIENSER

2 dl kokossocker
1 dl strösocker
1 dl ljus sirap
3 dl grädde
1 msk honung
50 g smör i bitar
150 g mörk choklad i bitar

GÖR SÅ HÄR

1. Koka upp kokossocker, strösocker, sirap och grädde i en stor kastrull under konstant omrörning. Värm till 110 grader.
2. Rör snabbt ner smör, choklad och honung i smeten och se till så allt blandas ordentligt. Häll över i en bakplåtspappersklädd form, ca 20x30 cm, och bred ut så jämt det går. Strö över flingsalt och låt sedan stå svalt i ca 1 timme innan du skär upp fudgen i bitar.
3. Förvara i en tätsluten burk i kylen eller frysen.