



ENGELSK FUDGE

1,5 dl cacao
6 dl socker
1/4 tsk salt
2 msk sirap
2 dl vispgrädde
2 msk smör
1 msk vaniljsocker

Blanda cacao, socker, salt, sirap, grädde i tjockbottnad kastrull. Låt koka under omrörning i ca 35 minuter.

När massan kan formas till en kula i kallt vatten är den färdigkokt. Tillsätt smöret.

Häll massan i en skål, tillsätt vaniljsocker och vispa massan tjock. Använd gärna elvisp.

Därefter hålles massan upp i en långpanna på oljat papper. Låt stå kallt till nästa dag. Dela i kvadrater. Förvaras kallt.