

FUDGE

 20 ks  15 + chladenie

Fudge je typická americká sladkosť, ktorej pôvod siaha až do 19. storočia. Môže mať rôzne príchute, často sa do tejto sladkosti pridáva čokoláda, sušené ovocie, alebo oriešky. Pôvodná verzia obsahovala, mlieko, maslo a cukor. Dnes vám ponúkame verziu fudge, ktorá je hotová za 15 minút (ak nepočítame chladenie), a je ideálna aj ako zákusok na poslednú chvíľu. Chuťovo si prídu na svoje predovšetkým tí, čo majú radi sladké. Veľmi sladké. Čo by sme asi očakávali od sladkosti, ktorej základné zložky sú kondenzované mlieko a čokoláda... Konzistencia fudge bombónov je mäkká, čiastočne pripomína zahryznutie sa do karamelky, len nie je taká žuvacia. Nie je nutné držať ich v chladničke. Skôr na chladnejšom mieste, ale pred podávaním ich nechajte aspoň pol hodinu pri izbovej teplote. Tieto čokoládové bombóniky môžete pokojne pripraviť aj ako jedlý darček pre vašich blízkych.

BUDETE POTREBOVAŤ:

300 g bielej čokolády
100 ml sladeného kondenzovaného mlieka
kôru z 1 pomaranča
50 g sušených brusníc
pistácie na posypanie

A TAKTO NA TO:

1. Zapekaciu misku s rozmerom 17 x 13 cm vyložte papierom na pečenie. V hrubostennom hrnci za neustáleho miešania rozpustite čokoládu v kondenzovanom mlieku, pridajte na hrubo nasekané brusnice, pomarančovú kôru, riadne premiešajte a prelejte do pripravenej misky.
2. Dajte na 1 hodinu zachladiť do chladničky. Dozdobte čokoládou, pistáciami a jedlými kvetmi. Skladujte vo vzduchotesnej nádobe dva až tri týždne.

