

GULLMARSSTRANDS CHOKLADFUDGE

6 dl grädde

5 dl socker

4 msk ljus sirap

4 msk kakao

60 g smör

75 g hasselnötter

2 msk vaniljsocker

Grädde, socker, sirap, kakao och smör blandas i en tjockbottnad kastrull och kokas upp på hög värme. Låt koka livligt, men sänk till medel/svag värme. Rör om då och då. Fudgen är klar efter cirka 30-45 minuter när den är riktigt tjock och simmig.

(För att kolla om fudgen är klar kan man göra kulprov. Häll kallt vatten i en skål, ta en sked fudge och droppa i vattnet, kulan skall vara fast och hård.)

När fudgen fått rätt konsistens tas kastrullen från plattan.

Mixa nöterna och blanda med vaniljsockret, blanda ner i fudgen. Vispa för hand i ca 2 minuter.

Häll ut på bakplåtspapper och låt stelna.

Skär i bitar och njut.

