

Mr. Fitzpatrick's decadente chocolade fudge

Menugang:	Nagerecht
Type gerecht:	Zoet
Aantal personen:	0
Bereidingstijd:	40 minuten

Bereidwijze

1. Bedek een bakblik van 18x18cm met bakpapier. Doe de suiker, havercrème, melk, margarine en glucosestroop in een grote steelpan en verhit om de suiker op te lossen en de margarine te smelten. Roer af en toe.
2. Zodra het mengsel is opgelost verhoog je het vuur en breng je de siroop aan de kook. Laat borrelen en roer af en toe om te voorkomen dat de suiker vastkleeft, totdat het mengsel 116 graden celsius is (tip: gebruik hiervoor een suikerthermometer).
3. Haal de pan van het vuur en laat hem ongestoord 5 minuten staan, tot de temperatuur daalt. Roer de siroop en een goed snufje zout erdoor. Begin het mengsel krachtig te kloppen met een houten lepel tot de temperatuur afkoelt. Tegen die tijd zal de fudge dik zijn en zijn glans verliezen. Dit proces is erg belangrijk bij het maken van fudge, omdat er kleine suikerkristallen ontstaan die de fudge zijn mooie gladde en romige textuur geven. Giet de fudge, voordat deze volledig is uitgehard, snel in het voorbereide blik en strijk hem glad over het oppervlak.

Smelt de pure chocolade en giet het over de fudge, verdeel het gelijkmatig en laat het een nachtje afkoelen bij kamertemperatuur - zet de fudge niet in de koelkast, want dan wordt het plakkerig en zal het niet meer goed hechten. Snijd (of breek) de fudge in hapklare stukken.

Recept via: www.mrfitzpatrick.com

Ingrediënten

- 450g lichtbruine suiker
- 250 g havercrème/kokosnootcrème
- 150 ml havermelk
- 50g veganistische margarine
- 1 el glucosestroop
- 1.5 el Mr.Fitzpatrick's Spiced Plum & Pear Cordial
- Snufje zout

accessoires

- bakblik - 18x18cm