

# Rocky Road Fudge

## Du skal bruge:

40g valnødder

40g mandler

0,5 dåse kondenseret mælk

40g skumfiduser (marshmallows)

1 knsp salt

en smule smør

250g blandet mælk/mørk chokolade

## Sådan gør du:

1. Hak nødderne groft. Rist dem på en varm, tør pande i nogle sekunder. De må ikke blive brændte.
2. Kom nødderne i en anden skål mens de er varme, og tilsæt smør og salt. Bland til smøret er smeltet.
3. Hak skumfiduserne i mindre stykker.
4. Smelt chokoladen over et vandbad. Når den er smeltet, tilsættes den kondenserede mælk. Røres godt sammen.
5. Hæld nødderne i blandingen, og tilsæt til sidst skumfiduserne.
6. Nu skal massen køles ned, og det gøre bedst ved at tage et lille fad, dæk det med bagepapir og hæld blandingen i. Stil massen i køleskabet indtil den er helt fast (ca. 2-3 timer).
7. Til sidst skæres den ud i ønsket størrelse.

Denne opskrift giver ca. 30-40 små fudge stykker.

Man kan med fordel forboble massen, hvis stykkerne ønskes større. Påkræver dog lidt længere køletid.