

FUDGE



FUDGE

30 ml gesmelte botter (ek gebruik sommer bake 'n cook)

750 ml – 3 koppies versiersuiker

1 blik kondensmelk

100 ml botter (ek't so bietjie minder gebruik)

100 ml haselneute, gekap (optioneel)

5 ml vanieljegeursel

Smeer 'n koekpan (20 cm x 20 cm) met die gesmelte botter, voer uit met bakpapier en smeer nog 'n lagie botter.

Ek't nie die bakpapier gebruik nie omdat ek net die cook 'n bake gespuit het onder in die bak.

Sif dan die versiersuiker in 'n groot glasmengbak (of enige ander bak wat mikrogolfoond bestand is) en meng met kondensmelk en botter.

Mikrogolf die mengsel 2 minute op 100% krag en klits goed met 'n handklitser.

Mikrogolf nog 10 minute (roer goed na elke 5 minute).

Meng die neute en vanieljegeursel by en klop die mengsel met 'n houtlepel tot dit effens verdik.

Giet die mengsel in die voorbereide pan en maak dit gelyk of glad met 'n lepel.

Sny die fudge in blokkies voor dit stol.

Laat dit hard word en lig uit die pan met 'n spaan.

Wenke: Jy kan die haselneute met enige ander soort neute of selfs 'n mengsel vervang.

Resep en Foto: Louisa Kruger