



Den här fudge varianten gjorde jag första gången för många år sedan. Den är alltid väldigt uppskattad av så väl barn som vuxna. Det är kul att använda den kondenserade mjölken och fyllningen går att byta ut mot det man tycker är gott.

Pernilla Kamras Kryddig mjuk-seg mandel och frukt fudge

200g mörk 70% choklad
200g mjölkchoklad 40%
1 burk kondenserad söt mjölk
2tsk kanel
1tsk kardemumma
½ tsk Ingefära
150g Grovt hackade rostade skållade mandlar och pistagemandel.
200g Blandad torkad frukt min favorit är tranbär

Smält chokladen och den kondenserade mjölken i mikron, rör till en slät smet.
Tillsätt alla kryddor, mandlar och frukt. Håll smeten i en form som är klädd med plastfolie.
Låt stelna i kyl, skär i bitar och förvara dem i en burk i kylan.