

Ingrediënten

* 250 gr kristalsuiker * 50 gr boter
* 100 ml gecondenseerde melk
(ongezoet) * 1 theel vanille
extract

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Engels

Smaak: Zoet

Soort_gerecht: Banket

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Ja

Vanille fudge van Nigella Lawson

Hulpmiddelen

Bakblik 8 bij 10 cm

Bereidingswijze

Zet een bakje met ijswater klaar. Stop de gecondenseerde melk met de boter en kristalsuiker in een steelpan met dikke bodem. Zet de pan op het vuur en breng aan de kook, zet het vuur laag en laat zachtjes koken terwijl je af en toe roert. Laat de fudge 5 - 10 minuten koken, laat een druppel in het ijswater vallen om te controleren of de fudge klaar is. Haal de pan van het vuur. Voeg de vanille toe en klop met een garde. Blijf kloppen tot de fudge dik en romig is. Zorg dat je niet te snel stopt, omdat de fudge anders niet dik wordt. Blijf echter ook niet té lang kloppen, dan wordt de fudge te korrelig. Vet een klein bakblik in, schep de fudge erin en laat afkoelen. Snij in stukjes.