

Cleek - Engelsk fudge

Ingredienser: 1 dåse kondenseret mælk (397 g)
450 g sukker
115 g smør
1½ dl letmælk
1 stor spsk. vaniljesukker

Kom alle ingredienserne i en tykbundet gryde, og bring dem i kog under omrøring med en træpalet. Skru ned og rør fortsat i massen i hele kogeforløbet.

Kog karamellen til den er blevet lidt mørkere i farven, det tager ca. 17-22 minutter. Når massen er ved at være klar (ca. 105°), bliver den en smule mere sej.

Karamelprøven: Kom karamel på en teske og dyp den i en kop med koldt vand. Saml det med fingrene og kan det formes til en fast kugle er karamellen færdig. Hvis ikke, skal karamellen koge lidt længere. Kogetiden afhænger af gryde og varmekilde.
"Vær tålmodig, tag ikke karamellen af komfuret, før karamelprøven er bestået".

Tag gryden af komfuret, sæt den på et underlag, der kan tåle høj varme. Rør til massen begynder at føles sej og vil sætte sig på bunden, men stadig er flydende efter ca. 3-7 min..

Hæld karamellen i en lille bradepande/brødform, beklædt med bagepapir, der skal gå to centimeter op ad kanten. Stil den til afkøling, og skær den kolde masse ud i firkanter.

Tilsæt evt.: Hakkede valnødder, chokolade, peanuts, lakrids.

Til jul er det oplagt med rosiner, der har ligget i rom. Rom/rosinsmagen må overdøve karamelsmagen. Til denne portion passer det med ca. 4 spsk. rosiner, der har ligget i blød i 2 store spsk. rom hvorefter rosinerne hakkes groft.

Alle nødder, rosiner og andet tilsættes lige inden karamellen hældes i bradepanden.

TIP: Skær den færdige fudge ud i lange bjælker, pak dem i bagepapir og kom dem i en lufttæt beholder. De kan holde sig i flere uger i køleskabet, hvis de ikke spises.

