

Fudge med mjölkchoklad, Amarula och kaffe.

Amarula Cream on the rocks är naturligtvis en klassiker, men du kan även använda likören i bakverk, drinkar och som här i sötsaker som mjölkchokladfudge. Ett recept signerat Sara Aasum Hultberg, Årets konditor 2014.



CA 30

Godis

Jul

Ingredienser:

3 dl grädde
1 tsk kaffebönor
3 dl socker
1 dl mörk sirap
75 gram smör
100 gram mjölkchoklad
½ dl Amarula Cream gräddlikör

Gör så här:

1. Förbered en form, cirka 20 x 30 cm med bakplåtspapper.
2. Mixa kaffebönnorna fint, lägg dem tillsammans med grädde, socker, sirap och smör i en kastrull och låt sjuda på medeltemperatur under omröring i cirka 15-20 minuter.
3. Använd en termometer och när den visar 122 grader, dra av ifrån plattan och tillsätt chokladen samt Amarula.
4. Rör försiktigt ihop tills allt har smält ihop och håll ut i formen, låt stelna i

rumstemperatur i cirka 4 timmar och skär sedan i fina bitar. Pudra eventuellt med kakao.



Spara i lista

Amarula Cream, 350 ml

Systembolagsnummer: 677

119,00 kr

Amarula Cream har en generös, smörig doft av vanilj, kola och tropisk frukt. Krämig, mycket söt smak med generösa toner av tropisk frukt, vanilj, nötter och kola. Lång söt eftersmak.

Se också



Gräddkola med Amarula, pistage och havssalt.

Gör en härlig gräddkola med Amarula, pistage och havssalt från vinnaren av Årets Konditor 2014, Sara Aasum Hultberg.

[Läs mer](#)



Mjölkchokladtryffel med vanilj och Amarula.

Gör egen mjölkchokladtryffel med vanilj och Amarula. Ett recept signerat Sara Aasum Hultberg, Årets konditor 2014.

[Läs mer](#)



Amarula Raspberry & Chocolate - spännande nyhet.

Populära Amarula lanseras nu i en ny läcker variant gjord på hållbara ingredienser från Afrika: Amarula Raspberry & Chocolate.

[Läs mer](#)

Utskrift