

# Najjednostavniji Fudge od Bijele Čokolade Recept

Autor:Tereza Alabanda,*The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 5 minuta

Vrijeme kuhanja : 1 minuta

Spremno za 6 minuta plus hlađenje

Razina : Početnik

## Sastojci:

- Bijela čokolada 330g
- Zaslađeno kondenzirano mlijeko 265g
- Suhe brusnice 60g
- Pistacije 45g
- Blanširani bademi 45g
- Liofilizirani prah brusnice 1/2 žličice

## Za posipanje:

- Narezane suhe brusnice
- Nasjeckane pistacije

## Upute

1. Da biste napravili fudge od bijele čokolade otopite bijelu čokoladu u mikrovalnoj pećnici s pola snage. Zagrijte zaslađeno kondenzirano mlijeko i ulijte ga u otopljenu čokoladu. Miješajte silikonskom špatulom dok se smjesa ne ujednači.
2. Dodajte liofilizirani prah brusnice, suhe brusnice, pistacije i blanširane bademe i miješajte dok smjesa ne postane jednolika.
3. Prebacite smjesu u kalup dimenzija 20cmx20cm obložen masnim papirom. Zagladite vrh silikonskom špatulom i pospite fudge narezanim suhim brusnicama

i nasjeckanim pistacijama. Stavite sve u hladnjak na nekoliko sati, dok se ne stisne.

4. Izrežite ohlađeni fudge na kocke dimenzija 5cmx5cm i uživajte!