



Фъдж с червени боровинки

60 парчета /парченца



Лесно



до 20 Мин.



Продукти:

- 150 г кувертюр натурален шоколад
- 150 г кувертюрмлечен шоколад
- 100 г бадеми филирани
- 100 г сушени червени боровинки
- 100 г шамфъстък (накълцан)
- 400 г подсладено кондензирано мляко
- 1 пак. бурбонска ванилова захар Dr. Oetker

1 Подготовка

Намазнете формата и застелете с торбичка за замразяване. Начупете кувертюра на малки парченца. Отделете по една лъжица от бадемите, боровинките и шамфъстъка за поръсване.

2 Сложете кондензираното мляко да се загрее на котлона без да завира. Разтопете кувертюра в него като разбърквате. Добавете бурбонската ванилена захар с бадемите, боровинките и шамфъстъците. Разстелете всичко във формата и загладете с нож. Поръсете с бадемите, боровинките и шамфъстъка и оставете в хладилника за една нощ.

3 Обърнете фъджа от тавата и отделете фолиото. Нарезете на квадратни или правоъгълни кубчета. По желание подредете в хартиени формички.



© Д-р Йоткер България ЕООД, 1510 София, www.oetker.bg
E-Mail: office@oetker.bg, Тел.: (02) 943 11 16