

Rezept

Red Velvet Fudge

Ein Rezept von Red Velvet Fudge, am 18.04.2024

Zutaten

300 g weiße Kuvertüre	300 g Zucker
170 g Butter	80 ml Vollmilch
80 ml Schlagsahne	200 g Marshmallow Fluff
1 TL Vanilleextrakt	150 g Kuvertüre-Chips Zartbitter
3 EL rote Lebensmittelfarbe	

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Haltbarkeit** 3 Wochen

Zubereitung

1. Backform (ca. 20 x 20 cm) einfetten, Backpapier auf diese Größe zurecht schneiden, hineinlegen und ebenfalls leicht einfetten. Weiße Schokolade grob hacken.
2. Unter ständigem Rühren Zucker, Butter, Sahne und Milch in einem großem Topf bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen. Die Temperatur der Masse sollte zwischen 112 und 116°C liegen. Topf vom Herd nehmen, hebt Marshmallow Fluff, weiße Kuvertüre und Vanille unter die heiße Masse heben und zu einer glatten Masse rühren.
3. Die Hälfte der Masse mit den Kuvertüre-Chips und der Lebensmittelfarbe in einem mittelgroßen Topf gießen und gelegentlich umrühren, bis die Schokolade geschmolzen ist. Nun abwechselnd mithilfe zweier Esslöffel die helle und dunkle Schokoladenmasse in die vorbereitete Form füllen.
4. Fudge am besten über Nacht im Kühlschrank hart werden lassen.