

Rezept

# Schokoladen-Fudge mit Orange

Ein Rezept von Schokoladen-Fudge mit Orange, am 23.04.2024

## Zutaten

### FÜR DEN FUDGE:

**400 g** Sahne

**50 g** Butter

Salz

**100 g** gehackte kandierte Orangenschale

**340 g** Zucker

**4 EL** Kakaopulver

**200 g** gehackte Zartbitter-Kuvertüre (min. 70 % Kakao)

### FÜR DIE GLASUR:

**200 g** gehackte Zartbitter-Kuvertüre (70 % Kakao)

orangefarbene fettlösliche Lebensmittelfarbe

**30 g** gehackte weiße Kuvertüre

**5 ml** Orangenaroma

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Ergibt: 24 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Für den Fudge den Backrahmen auf das mit Backpapier ausgelegte Brett stellen. Die Sahne mit Zucker, Butter, Kakao und 1 Prise Salz im Topf unter Rühren langsam aufkochen.
2. Wenn die Mischung eine Temperatur von 115° hat (mit Kerntemperaturfühler prüfen!), vom Herd nehmen und die Kuvertüre unterrühren, bis sie vollständig geschmolzen ist. Die Orangenstücke mit einem Teigschaber unterheben und die Masse in den Backrahmen füllen. Mind. 4 Std. kühl stellen.
3. Für die Glasur die Zartbitter-Kuvertüre über dem heißen Wasserbad temperieren (siehe Rezept-Tipp) und auf der Fudgemasse verteilen, mit der Knick-Palette glatt streichen. Die weiße Kuvertüre über dem heißen Wasserbad schmelzen, einfärben und mit dem Orangenaroma mischen. In den Papierspritzbeutel (siehe Rezept-Tipp) füllen und damit Punkte nebeneinander auf die Kuvertüre setzen. Mit dem Zahnstocher mittig durch die Punkte streichen. Die Kuvertüre fest werden lassen, den Fudge in 24 Riegel (à ca. 2 x 10 cm) schneiden.