



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CHOCOLATE FUDGE

<https://yemek.name>

1,5 su bardağı toz şeker  
3/4 su bardağı kahverengi şeker  
60 gram bitter kuvertür çikolata  
2 yemek kaşığı glikoz  
3/4 su bardağı krema  
1/2 su bardağı süt  
40 gram margarin veya tereyağı

Kalbin altı ve yan yüzeyleri yağlı kağıt ile kaplanır.

Toz şeker, kahverengi şeker, çikolata, glikoz, süt ve krema ocak üzerinde kısık ateşte, şekerler eriyinceye kadar karıştırılarak, kaynatmadan pişirilir.

Şekerler eridiğinde karıştırma işlemine son verilir. Şeker termometresi 116 dereceyi gösterene kadar veya ilk kaynamaya başladığından itibaren 10 dakikalık süre sonunda kaynayan, sıcak şekerleme ocak üzerinden tezgaha alınır.

Şeker termometresi içinden çıkarılmadan, doğramış olan margarin veya tereyağ, kaynamakta olan şekerlemenin içine atılır ve kesinlikle karıştırılmaz.

Sıcaklık 40 dereceye ininceye kadar veya şekerlemenin üzerini tamamen yağ ile kaplanıncaya kadar beklenir.

Süre sonunda tahta bir kaşık yardımı ile 10 dakika boyunca karıştırılarak soğutulur ve koyulaşması sağlanır.

Silikon spatula yumuşak geldiği için bu karıştırma işlemi için tavsiye etmiyorum.

Mikserdeki en düşük seviye ise bu şekerleme için yüksek bir devir sayılıyor. Bu yüzden sadece ve sadece tahta kaşık ve kol gücü...

Artık karışım tahta kaşığa yapışıp kalıyorsa ve siz karıştırmada zorlanmaya başladıysanız, şekerlememiz olmuş demektir.

Hazırladığınız kalıba boşaltıp, oda sıcaklığında 3 saat kadar bekletilecektir.

Süre sonunda küp olacak şekilde bıçakla kesebilecek soğukluğa ve kıvama erişmiş olacaktır.

