

Kaffefudge

Uanset årstiden er det altid lækkert med en god dessert - hos Peter Larsen Kaffe inkluderer det selvfølgelig god kaffe. Du kan bruge denne skønne fudge med kaffesmag året rundt, uanset om det er til is, vafler eller pandekager – Ja, næsten alt du kan finde på.

Ikke nok med at den smager fantastisk, så er den også nem at lave. Det eneste du skal bruge, er en af vores lækre instant kaffer, lidt fløde, sukker og en vaniljestang. Du kan selvfølgelig variere, hvor meget den skal smage af kaffe, så alle kan være med.



Ingredienser:

- 1 dl fløde
- 0,5 tsk Classic instantkaffe, økologisk og Fairtradecertificeret
- 1 dl sukker
- 1 vaniljestang

Fremgangsmåde:

1. Start med at flække vaniljestangen og skrab kernerne ud.
2. Smelt sukkeret til karamel. Tilsæt lidt ad gangen så du undgår klumper.
3. Når karamellen er gylden, tilsætter du vaniljen. Hæld nu fløden i lidt ad gangen.
4. Til sidst tilsætter du kaffen og fordeler den godt rundt i karamellen.