

# Faizas dadelfudge med passion, pistacie og hvid chokolade

*Antal: 8 personer*

## *Ingredienser*

*400 g udstenede dadler*

*1 spsk. smagsneutral olie*

*1 tsk. vaniljesukker eller vaniljekorn*

*20 g passionspulver*

*50 g pistacienødder (vi har brugt nødder, men du kan også bruge tørret frugt)*

*100 g hvid chokolade*

*Vi har brugt passionspulver, pistacienødder og hvid chokolade, men du kan vælge dine egne favoritter!*

## *Fremgangsmåde*

*Afvej 400 g udstenede dadler. Brug iranske dadler, hvis du ønsker en blød fudge, eller tunesiske dadler, hvis du foretrækker en lidt sejere fudge.*

*Opvarm langsomt olien i en non-stick pande.*

*Kom de udstenede dadler og vaniljesukkeret på panden. Det er vigtigt, at massen varmes langsomt op, så den ikke brænder på. Når massen begynder at blive varm, tager du en dejskraber og folder massen ind i hinanden. Fortsæt med at folde i ca. 7-12 minutter, indtil du har en smuk, ensartet masse.*

*Tilføj passionspulveret og pistacienødderne og bliv ved med at folde massen, indtil de tilsatte ingredienser er jævnt fordelt.*

*Klargør den ønskede form ved at tilføje husholdningsfilm i bunden og op ad siderne. Kom den færdige masse i formen og sæt den på køl.*

*Smelt chokoladen, overtræk fudgen og stil den tilbage på køl, gerne i 1-2 timer, indtil den har sat sig. Tag efterfølgende en kniv og kom den under den varme hane, tør den fri for vand og skær fudgen i de ønskede stykker.*

*Så er Faizas dadelfudge klar til at blive spist – rigtig god fornøjelse :o)*

*Fudgen skal opbevares på køl i en lufttæt beholder, hvor den kan holde sig i en uges tid.*

