


# Фъдж с червени боровинки

Сладко изкушение с наситен шоколадов вкус с боровинкии шамфъстък

60 парчета (/парченца)

 Easy

 up to 20 Min.



## Съставки:

### Продукти:

150 г кувертюр натурален шоколад  
150 г кувертюр млечен шоколад  
100 г бадеми филирани  
100 г сушени червени боровинки  
100 г шамфъстък (накълцан)  
400 г подсладено кондензирано мляко  
1 пак. бурбонска ванилова захар Dr.Oetker

## 1 Подготовка:

Намазнете формата и застелете с торбичка за замразяване. Начупете кувертюра на малки парченца. Отделете по една лъжица от бадемите, боровинките и шамфъстъка за поръсване.

2 Сложете кондензираното мляко да се загрее на котлона без да завира. Разтопете кувертюра в него като разбърквате. Добавете бурбонската ванилена захар с бадемите, боровинките и шамфъстъците. Разстелете всичко във формата и загладете с нож. Поръсете с бадемите, боровинките и шамфъстъка и оставете в хладилника за една нощ.

3 Обърнете фъджа от тавата и отделете фолиото. Нарезете на квадратни или правоъгълни кубчета. По желание подредете в хартиени формички.