

chocolate fudge

EEN RECEPT VAN SANDRA WOLTERS

Wat heb je nodig?

- 1 bakblik van ca. 18x27 cm (bijv. een browniebakblik)
- Velletje bakpapier
- Een kookpan met een wat dikkere bodem
- 1 blikje gecondenseerde (gezoete) melk
- 350 gram pure chocolade met min. 70% cacao
- 30 gram boter
- Snufje zout
- 150 gram noten. Ik vind hazelnoten lekker. Maar walnoten of pistache kan net zo goed.

Wat moet je doen?

- Beleg de bakvorm met bakpapier. Ik plak het altijd vast met een likje boter 😊
- Breek de chocolade in stukjes of hak het fijn met een mes.
- Doe de gecondenseerde melk in de pan, samen met de boter en het snufje zout.
- Verwarm dit langzaam en roer het af en toe door.
- Hak de noten, maar niet te fijn, zodat je grotere en kleinere stukjes hebt.
- Als de melk warm en de boter gesmolten is, kun je het vuur uit zetten.
- Smelt dan de chocolade hierin, door beetje bij beetje wat toe te voegen en door te roeren, zodat het makkelijker smelt.
- Als alles gesmolten is, roer je er de nootjes door.
- Giet het mengsel gelijk in de bakvorm, verdeel het gelijkmatig en druk het een beetje aan zodat je geen luchtgaten hebt. Kan heel goed met de bolle kant van een natgemaakte lepel.
- Zet het in de koelkast om op te stijven en dan kun je het mooi in blokjes snijden.
- Je kunt dit heel goed in een afgesloten bakje in de vriezet bewaren! Het is zo ontdooid maar ook bevroren lik je er je vingers bij af.

MET DANK AAN: ROBIDUS FUTURE FIT CONGRESTIVAL