

Recept fudge

BENODIGDHEDEN

150 gram pure chocoladecallets
100 gram Pierre Noir-callets
150 gram hazelnootpasta
1 blikje (ca 400g) gecondenseerde melk
40 gram boter
1/2^e theelepel grof zeezout
Bakvorm van 20x20cm, bekleed met bakpapier



BEREIDINGSWIJZE

Smelt de chocolade au bain-marie.

Voeg de hazelnootpasta, gecondenseerde melk en boter toe en roer dit tot een glad mengsel.

Giet het chocolademengsel in het bakblik en bestrooi het met zeezout.

Zet het daarna minimaal 4 uur in de koelkast.

Neem de fudge uit het bakblik en snijd er circa 20 blokjes van.

Eet smakelijk!