

Chocolade Kerst Fudge / Chocolate Christmas Fudge



Boodschappenlijstje

397 gram (een blikje) gecondenseerde melk

360 gram melkchocolade, klein gehakt

1 theelepel vanille-extract

Kerststrooisel, om te versieren

rode & groene M&M's

Zo maak je Chocolade Kerstfudge

Leg bakpapier in een rechthoekige bakvorm en laat het over de rand hangen.

Doe de melk en stukjes chocolade in een grote hittebestendige kom.

Plaats de kom op een pan met zachtjes kokend water.

Roer tot de chocolade gesmolten en glad is, roer er dan vanille erdoor.

Giet het mengsel in bakvorm en strijk de bovenkant glad.

Werk snel! Strooi sprinkeltjes over de fudge voordat het hard wordt.

Zet de fudge minstens 2 uur in de ijskast

Gebruik het overhangende papier om de fudge uit de vorm te tillen.

Snij de kerstfudge in ongeveer gelijke vierkantjes

Chocolade Kerst Fudge / Chocolate Christmas Fudge



Shopping list

A tin (397g) condensed milk

360g milk chocolate, chopped into small pieces

1 teaspoon vanilla extract

Christmas sprinkles, to decorate

red & green M&M's

How to make Christmas Fudge

Line a rectangular baking tin with waxed paper, let it overhang the sides.

Place the chopped chocolate and condensed milk and in a heatproof bowl.

Place the bowl over a saucepan of simmering water.

Stir until it is melted and smooth, then stir in the vanilla extract.

Pour the mixture into the prepared tin and smoothen the top.

Work quickly! Before it sets add Christmas sprinkles to the top.

Refrigerate the fudge for minimal 2 hours

Use the overhanging paper to lift the fudge from the tin.

Slice the Christmas Fudge into approximately even squares