

Sinterklaas Fudge / Sinterklaas Fudge



Boodschappenlijstje

1 blikje (397ml) gecondenseerde melk
175 gram pure chocolade
175 gram melk chocolade
2 eetlepels boter
snufje zout

Decoratie

een handje kruidnoten
wat Sinterklaas chocolaatjes
sprinkels

Zo maak je Sinterklaas Fudge

Leg bakpapier in een bakblik van 20x30cm.

Verwarm de gecondenseerde melk op laag vuur.

Hak de chocolade fijn en roer het met de boter en het zout bij de hete melk.

Meng alles met elkaar door stevig te blijven roeren.

Als het chocolademengsel een dikke glanzende massa geworden is, is het klaar.

Neem de pan van het vuur en giet de chocoladefudge in het bakblik.

Strijk de bovenkant glad met een spatel en druk de decoraties er in.

Laat de fudge minimaal 4 uur harden, in de ijskast.

Snij de fudge in nette, ongeveer gelijke blokjes en bewaar ze in de ijskast.

Sinterklaas Fudge / Sinterklaas Fudge



Shopping list

1 can (397ml) condensed milk
175g dark chocolate
175g milk chocolate
2 tablespoons butter
a pinch of salt

Decoration

a handful of kruidnoten
some Sinterklaas chocolates
sprinkles

How to make Sinterklaas Fudge

Place baking paper in a 20 x 30cm baking tin.

Heat the condensed milk over low heat.

Chop the chocolate finely and stir it into the hot milk with the butter and salt.

Mix everything together while continuing to stir.

When the chocolate mixture has become a thick and glossy, it is ready.

Remove the pan from the heat and pour the chocolate fudge into the baking tin.

Smoothen the top with a spatula and press the decorations in.

Let the fudge harden in the refrigerator, for at least 4 hours.

Cut the fudge into neat, approximately even cubes and store in the refrigerator.