

## Oranje fudge met witte chocolade / Orange fudge with white chocolate



### Boodschappenlijstje

180 gram Tony's witte chocolade  
180 ml gecondenseerde melk  
2 theelepels vanille extract

### optioneel

oranje voedings kleurstof  
gouden sprinkeltjes  
eetbare glitter, goud

### Zo maak oranje fudge

Leg een strook bakpapier in een bakvorm en hak de chocolade in klein.  
Doe de chocolade samen met de gecondenseerde melk in een vuurvaste kom.  
Verwarm het mengsel au bain-marie en laat de chocolade smelten.  
Roer er vanille en oranje kleurstof door en schenk het fudge mengsel in de bakvorm.  
Bestrooi de fudge met sprinkeltjes en glitter en laat het in de ijskast opstijven.

**Na een nachtje in de ijskast snij je de fudge in nette blokjes.**

## Oranje fudge met witte chocolade / Orange fudge with white chocolate



### Shopping list

180 grams Tony's white chocolate  
180 ml condensed milk  
2 teaspoons vanilla extract

### optional

orange food coloring  
golden sprinkles  
edible glitter, gold

### How to make orange fudge

Place a strip of baking paper in a baking tin and chop the chocolate into small pieces.  
Put the chocolate together with the condensed milk in a fireproof bowl.  
Heat the mixture in a bain-marie and let the chocolate melt.  
Stir in vanilla and orange food coloring then pour the fudge mixture into the baking tin.  
Scatter the sprinkles over the fudge, dust with glitter and let it set in the refrigerator.

**After a night in the refrigerator, you cut the fudge into neat cubes.**