

Recept: Sinterklaas rocky road fudge met pepernoten

Dit Sinterklaas recept ziet er gezellig uit toch? Ik werd er in ieder geval helemaal vrolijk van en vroeg Bak Piet het te delen met jullie.

Voor 25-30 stukjes:

1 blikje gecondenseerde melk 100 gram kruidnoten
380 gram pure chocolade 150 gram snoepgoed
eventueel: 1 eetlepel karamel siroop
extra nodig: bakblik van 20 x 20 cm

Stappen om Sinterklaas rocky road fudge te maken:

Verwarm een blikje gecondenseerde melk op een laag vuurtje. Breek de chocolade in stukken en voeg toe aan de melk, roer totdat de chocolade is gesmolten.

Hak ondertussen de kruidnoten en snoepgoed grof.

Meng de kruidnoten, snoepgoed en eventueel een eetlepel siroop door het chocolademengsel. Houd een flinke hand achter om als decoratie te gebruiken.

Bekleed het bakblik met een vel bakpapier. Maak dit papier even vochtig onder de kraan, dan kun je het makkelijker gebruiken.

Stort de Sinterklaas rocky road fudge in het blik, druk de decoratie erop en laat afkoelen. Plaats het vervolgens in de koelkast afgedekt met vershoudfolie om hard te worden. Na vier uur kun je de fudge aansnijden. Tip: snijd de stukjes fudge kleiner dan op de foto, want de snack is behoorlijk machtig

