Pindakaas chocolade fudge met zeezout

Ingrediënten

400 g (gram) spritsen
275 g (gram) Boter
125 g (gram) Pure chocolade
300 g (gram) 100% pindakaas met stukjes
250 g (gram) Poedersuiker
1 tl (theelepels) zeezout flakes

Keukenspullen

Schaal
Keukenmachine (om koekjes en nootjes te verkruimelen)
Bakvorm (vierkant)
Steelpan

1. Bodem maken

Bekleed de bakvorm of bakring met bakpapier.

Maal de **spritsen (400 g)** fijn in een keukenmachine of met de staafmixer. Heb je die niet, dan kun je ook een stevig plastic zakje en een deegroller gebruiken. Doe de spritsen in het zakje en sla de koekjes voorzichtig fijn.

Smelt de **boter (75 g)** en roer dit door de kruimels. Stort het op de bodem van het bakblik en druk het gelijkmatig aan met de bolle kant van een lepel. Zet het in de koelkast en ga verder met stap 2.

2. Vulling maken

Smelt in een steelpan op een laag pitje de **boter (200 g)** met de **chocolade (125 g in stukjes)**.

Meng ondertussen in een beslagkom de **pindakaas (300 g)** met de **poedersuiker (250 g)**. Roer hier vervolgens het warme chocolade-botermengsel door.

Giet het mengsel op de koekjesbodem en strijk het glad. Strooi de **zeezoutvlokken (1 tl)** erover.

3. Pindakaas fudge koelen

Zet de fudge tenminste 3 uur in de koelkast. Snijd er daarna met een warm mes mooie blokjes van. Bewaar koel.