Rocky roads van witte chocolade

Ingrediënten

1 Zakje(s) Dr. Oetker Chocolate Chips
1 Stuk(s) Citroen (biologisch)
50 g (gram) Cornflakes
70 g (gram) Cranberry's
8 Stuk(s) Marshmallows
1 Blik(ken) Gecondenseerde melk
500 g (gram) Witte chocolade

Keukenspullen

Bakblik (20 x 20 cm)
Rasp
Bakpapier
Steelpan
Huishoudfolie
Spatel

1. Voorbereiding

Bekleed het bakblik met een stuk bakpapier.

Rasp de **citroenschil**, hak de **cranberry's (70 g)** grof en knip elke **marshmallow** in ongeveer 8 stukjes.

2. Rocky roads van witte chocolade

Verwarm de **gecondenseerde melk (1 blik)** met de **witte chocolade (500 g)** op een laag pitje. Roer het geheel steeds door.

Zet het vuur uit, zodra de witte chocolade gesmolten is. Roer de chocolate chips, cornflakes, cranberry's, marshmallows en citroenrasp erdoor. Bewaar wat vulling voor bovenop om te versieren.

Stort het mengsel in het bakblik en strijk het glad. Versier met de achtergebleven vulling de bovenkant.

Pak het blik in huishoudfolie in en laat het tenminste 2 uur opstijven in de koelkast. Snijd er daarna mooie repen van. Eet smakelijk!