

Ingrediënten

1 Blik(ken) Gecondenseerde melk
200 g (gram) Smelt chocolade (Dr. Oetker)
200 g (gram) Witte smeltchocolade
2 handje(s) Kruidnoten
Sinterklaassnoep (zoals kruidnoten,
chocolaatjes en hartjes)

Keukenspullen

Steelpan (dikke bodem)
Spatel
Cakeblik (20x20x5)

1. Bereiding

Bekleed de bakvorm met bakpapier, waarbij je ervoor zorgt dat het papier over de randen hangt. Dit maakt het later gemakkelijker om de Sinterklaas fudge uit de vorm te tillen met behulp van het bakpapier.

2. Chocolade fudge met kruidnoten maken

Doe de **chocolade (melk of puur 200 g)** en de **gecondenseerde melk (1/2 blikje)** in een pannetje en smelt het voorzichtig tot een geheel. Roer de kruidnootjes door de fudge en zet even apart.

3. Witte chocolade fudge maken

Doe de witte chocolade (200 g) en de gecondenseerde melk (1/2 blikje) in een pannetje en smelt het voorzichtig tot een geheel. Zet even apart.

4. Sinterklaas fudge maken

Vul de bakvorm met de bruine fudge en strijk het gelijkmatig uit. Laat het kort afkoelen.

Vul de bakvorm vervolgens met de witte chocolade fudge en druk het Sint-snoepgoed stevig in de fudge.

Plaats de bakvorm in de koelkast en laat de fudge ten minste 1 uur stevig worden.