Sinterklaas fudge

Ingrediënten

1 Blik(ken) Gecondenseerde melk
200 g (gram) Melkchocolade
200 g (gram) Witte smeltchocolade
2 handje(s) Kruidnoten
Sinterklaassnoep (zoals kruidnoten, chocolaatjes en hartjes)

Keukenspullen

Steelpan (dikke bodem)
Spatel
Cakeblik (20x20x5)
4 Stuk(s) Bakje

1. Bereiding

Bekleed een vierkante of rechthoekige bakvorm met bakpapier. Laat het bakpapier aan de zijkanten iets over de rand hangen, zodat je de Sinterklaas fudge later gemakkelijk uit de vorm kunt tillen.

Hak de **melkchocolade (200 g)** en **witte chocolade (200 g)** indien nodig in kleinere stukjes, zodat deze sneller smelten. Houd de chocolade gescheiden in twee aparte kommen.

2. Chocolade fudge met kruidnoten maken

Doe de **melkchocolade (200 g)** samen met **de helft van de gecondenseerde melk** in een steelpan.

Verwarm het mengsel op laag vuur en blijf regelmatig roeren totdat de chocolade volledig is gesmolten en een gladde fudgemassa ontstaat.

Voeg de **kruidnoten (2 handjes)** toe en roer deze gelijkmatig door de chocoladefudge. Zet het mengsel vervolgens even apart.

3. Witte chocolade fudge maken

Doe de **witte chocolade (200 g)** samen met de overige **gecondenseerde melk** in een tweede steelpan.

Verwarm het mengsel op laag vuur en roer rustig door totdat alle chocolade volledig is gesmolten. Je hebt nu een romige witte chocoladefudge.

Zet de witte fudge apart totdat beide fudgelagen klaar zijn voor gebruik.

4. Sinterklaas fudge opbouwen

Verdeel de chocoladefudge met kruidnoten over de bodem van de bakvorm en strijk deze gelijkmatig glad met een spatel of de achterkant van een lepel.

Laat de onderste laag enkele minuten afkoelen zodat de lagen straks beter gescheiden blijven.

Verdeel vervolgens de witte chocoladefudge voorzichtig over de chocoladelaag en strijk ook deze glad.

5. Decoreren

Versier de bovenkant van de fudge direct met het **Sinterklaassnoep**. Denk bijvoorbeeld aan kruidnoten, stukjes chocoladeletter, chocoladefiguren of suikerhartjes.

Druk de decoratie voorzichtig in de nog zachte fudge zodat deze goed blijft zitten.



6. Sinterklaas fudge laten opstijven

Zet de bakvorm minimaal **1 uur** in de koelkast zodat de Sinterklaas fudge stevig kan worden.

Haal de fudge vervolgens met behulp van het bakpapier uit de vorm en snijd deze in kleine blokjes of rechthoeken.

Serveer de Sinterklaas fudge tijdens een gezellige pakjesavond of bewaar de blokjes in een afgesloten trommel in de koelkast.

1. Bereiding

Bekleed een vierkante of rechthoekige bakvorm met bakpapier. Laat het bakpapier aan de zijkanten iets over de rand hangen, zodat je de Sinterklaas fudge later gemakkelijk uit de vorm kunt tillen.

Hak de **melkchocolade (200 g)** en **witte chocolade (200 g)** indien nodig in kleinere stukjes, zodat deze sneller smelten. Houd de chocolade gescheiden in twee aparte kommen.

2. Chocolade fudge met kruidnoten maken

Doe de **melkchocolade (200 g)** samen met **de helft van de gecondenseerde melk** in een steelpan.

Verwarm het mengsel op laag vuur en blijf regelmatig roeren totdat de chocolade volledig is gesmolten en een gladde fudgemassa ontstaat.

Voeg de **kruidnoten (2 handjes)** toe en roer deze gelijkmatig door de chocoladefudge. Zet het mengsel vervolgens even apart.

3. Witte chocolade fudge maken

Doe de **witte chocolade (200 g)** samen met de overige **gecondenseerde melk** in een tweede steelpan.

Verwarm het mengsel op laag vuur en roer rustig door totdat alle chocolade volledig is gesmolten. Je hebt nu een romige witte chocoladefudge.

Zet de witte fudge apart totdat beide fudgelagen klaar zijn voor gebruik.

4. Sinterklaas fudge opbouwen

Verdeel de chocoladefudge met kruidnoten over de bodem van de bakvorm en strijk deze gelijkmatig glad met een spatel of de achterkant van een lepel.

Laat de onderste laag enkele minuten afkoelen zodat de lagen straks beter gescheiden blijven.

Verdeel vervolgens de witte chocoladefudge voorzichtig over de chocoladelaag en strijk ook deze glad.

5. Decoreren

Versier de bovenkant van de fudge direct met het **Sinterklaassnoep**. Denk bijvoorbeeld aan kruidnoten, stukjes chocoladeletter, chocoladefiguren of suikerhartjes.

Druk de decoratie voorzichtig in de nog zachte fudge zodat deze goed blijft zitten.



6. Sinterklaas fudge laten opstijven

Zet de bakvorm minimaal **1 uur** in de koelkast zodat de Sinterklaas fudge stevig kan worden.

Haal de fudge vervolgens met behulp van het bakpapier uit de vorm en snijd deze in kleine blokjes of rechthoeken.

Serveer de Sinterklaas fudge tijdens een gezellige pakjesavond of bewaar de blokjes in een afgesloten trommel in de koelkast.