

## Fudge uit de slowcooker

### Ingrediënten

200 gram witte chocolade  
200 gram melkchocolade  
40 gram roomboter  
60 gram dulce du leche  
snufje zout  
theelepel vanille essence



Verder kan je er nog van alles aan toevoegen. In deze fudge:

Handje hazelnoten  
Scheut Tia Maria  
1 eetlepel zwart grof zeezout

(Kies een likeur, nootsoort etc. wat je lekker vindt)

### Bereiding:

Doe alle ingrediënten in de slow cooker en laat het smelten op de stand high, zónder deksel. Roer het geheel elke 5 minuten om. Totdat alles gesmolten is.

(Heb je geen slowcooker? Dan kan je de massa ook au-bain-marie laten smelten.)

Als het een homogene massa is geworden dan schep je de fudge over in een (met bakpapier beklede) vorm. Een rechthoekige vorm is handig, dan kan je straks makkelijk blokjes snijden.

Strooi er eventueel nog wat gehakte nootjes over of karamel. Laat de fudge afkoelen en zet hem dan minimaal 2 uur in de koelkast.

Snij de fudge in blokjes en smullen maar!

### Bereiding van Dolce du Leche

Zet een blikje Friese Vlag gecondenseerde melk (haal de wikkel eraf) in een pan water. Zorg dat hij onder water staat. Breng het water aan de kook en laat dit 2 ½ tot 3 uur met de deksel op de pan zachtjes koken. (Hoe langer het kookt hoe donkerder de karamel wordt). Zorg dat het blikje onder water blijft, voeg desnoods nog wat kokend water toe. Laat het blikje afkoelen in de pan met water (niet eruit tillen, hij kan openspringen!). Maak het afgekoelde blikje open en de Dolcu du Leche is klaar! Heerlijk op brood, in je toetje of op ijs. En natuurlijk door de fudge.



Rembrandtstraat 31  
2671 GC Naaldwijk  
tel. 0174-622168

[www.marianskookwereld.nl](http://www.marianskookwereld.nl)

