

Oreo fudge

Ingrediënten

- 1 blikje gecondenseerde melk (397 gram)
- 400 gram witte chocolade
- 1 theelepel vanille-extract
- 150 gram Oreo's, fijngehakt
- Extra Oreo's ter decoratie



Benodigheden:

- [Demeyere sauspan](#) – Voor het smelten van de chocolade
- [Gefu Whacker](#) – Voor het fijnstampen van de Oreo's
- Bakvorm/ovenschaal (ongeveer 16×24 cm)
- Bakpapier



Bereiding:

1. Bekleed een bakvorm of ovenschaal met bakpapier.
2. Giet de gecondenseerde melk in de **Demeyere sauspan** en voeg de witte chocolade in stukjes toe. Verwarm op laag vuur en roer tot je een egale, gladde massa hebt.
3. Stamp de Oreo's grof met de **Gefu Whacker** en voeg ze samen met het vanille-extract toe aan het mengsel. Roer goed door.
4. Stort het mengsel in de beklede bakvorm en strijk het gelijkmatig uit. Verdeel extra Oreo-stukjes over de bovenkant voor een mooie decoratie.
5. Laat de fudge eerst een uurtje afkoelen op het aanrecht. Zet hem daarna afgedekt in de koelkast. Na ongeveer 3 uur is hij stevig genoeg om in blokjes te snijden, maar voor de beste structuur laat je hem een nachtje staan.

TIP: voeg er voor een extra smaak wat gehakte noten aan toe

(recept van [Laura's Bakery](#))



Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
tel. 0174-622168

www.marianskookwereld.nl

