

Recept voor romige speculaasfudge

Ingrediënten

- 400 g gezoete gecondenseerde melk
- 250 g witte chocolade
- 200 g pure chocolade
- 100 g speculaas
- 2 el speculaaskruiden



Bereiding

1. Verkrummel de speculaas. De beste manier om dit te doen is door de speculaasjes in een diepvrieszakje te doen, goed af te sluiten en er met een deegroller overheen te rollen. Je kunt natuurlijk ook een keukenmachine gebruiken.
2. Bekleed een vorm (ongeveer 15 x 25 cm) met bakpapier.
3. Hak de witte chocolade met een mes grof en doe dit samen met 200 g gecondenseerde melk in een kom. Verwarm dit zachtjes au bain-marie, onder voortdurend roeren, tot de chocolade gesmolten is.
4. Haal de pan van het vuur en roer de koekkrummels door de gesmolten chocolade. Giet het mengsel in de vorm, strijk glad en zet apart.
5. Hak vervolgens de pure chocolade in grove stukken en smelt deze au bain-marie met de overgebleven gecondenseerde melk (200 g).
6. Roer hier dan twee eetlepels speculaaskruiden door en verdeel dit donkere mengsel over het witte mengsel.
7. Zet de fudge voor minstens drie uur in de vorm in de koelkast.
8. Haal de fudge vervolgens uit de vorm en snijd deze in kleine blokjes.

Luchtdicht verpakt en op een koele, donkere plaats bewaard, kan fudge vanwege het hoge suikergehalte gemakkelijk drie tot vier weken worden bewaard.