

Witte Chocoladefudge

Voor circa 50 stukjes

Boter om in te vetten

350 gr witte basterdsuiker

30 gr ongezouten boter

Snufje zout

1 ¼ dl gecondenseerde melk (Friesche Vlag)

1 vanille stokje

300 gr witte chocolade, fijngenhakt

80 gr ongezouten pistachenoten (kan vervangen worden door gepelde hazelnoten)

- Vet een vierkante bakvorm van 18 cm in.
- Doe de basterdsuiker, boter, zout en de gecondenseerde melk in een pan.
- Splits het vanillestokje overlangs, schraap de zaadjes er met een scherp mesje uit en doe ze samen met het stokje in de pan.
- Breng het mengsel op matig vuur, onder voortdurend roeren met een plastic (hout krijg je bijna niet schoon) pollepel aan de kook.
- Temper het vuur en laat het 5 minuten sudderen, maar blijf roeren.
- Haal de pan van het vuur en verwijder het vanillestokje met een vork.
- Roer de witte chocolade erdoor tot hij volledig is gesmolten en een gladde saus is ontstaan.
- Voeg de pistachenoten toe en schenk het mengsel in de bakvorm.
- Zet de fudge 2 uur in de koelkast tot hij hard is geworden.
- Snijd de fudge in vierkantjes.

De fudge is 1 week in de koelkast houdbaar.