



Het virtuele Restaurant

Zachte caramel Fudge)



- [Home](#)
- [Menu](#)
- [Eigen keuze](#)
- [Sauzen](#)
- [Patisserie](#)
- [Confiserie](#)
- [Speciaal](#)
- [Één pans gerechten](#)
- [Leuk als hobby](#)
- [Fotoalbum](#)
- [Tabellen](#)
- [Begrippen](#)
- [Handige tips](#)
- [Gastenboek](#)
- [Contact](#)
- [Sitemap](#)

	De auteur van deze site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.
RECEPTUUR	WERKWIJZE
850 gr.kristalsuiker 3 dl.slagroom 125 gr.roomboter 2 el vanille essan 50 gr. gepelde amandelen of pistache noten	Doe de suiker samen met de slagroom en boter in een pannetje met dikke bodem. Verwarm dit op een laag vuur, zonder te roeren. Breng het geheel, als de boter gesmolten is, aan de kook met een deksel op de pan. Laat dit ongeveer 15 minuten doorkoken zonder te roeren. Vul een teiltje met ijskoud water, haal de pan van het vuur en zet de pan met het kokende mengsel in het ijskoude water zodat het schrikt. Roer de vanille-essence erdoor samen met eventueel de fijngehakte noten naar keuze. Als het mengsel lauw is, de fudge kloppen met een spatel tot deze dik en romig wordt. Vet het bakblik of de schaal in met boter, schenk het fudge-mengsel erin en laat het geheel goed afkoelen. Snij er als de fudge koud is vierkantjes of driehoekjes van.



[Bakkerijmuseum](#)
[Bureau voor de voeding](#)
[Heel Holland bakt](#)
[PaTESSerie](#)



[Callebaut](#)
[Chocoloco](#)
[Martinez chocolade](#)
[Femke en Sander](#)