

SCHOKOLADEN FUDGE

Zutaten:

150 g dunkle Schokolade, in Stücken

100 g Milkschokolade, in Stücken

200 g Kondensmilch, gezuckert

1 TL Vanillezucker

35 g Butter

Kakaopulver zum Wenden

Zubereitung:

1. Beide Schokolade- Sorten in den Mixtopf geben, **5 Sekunden / Stufe 8** zerkleinern.
2. Alle weiteren Zutaten zugeben und **3 Minuten / 70 ° / Stufe 2** mischen.
3. Die relativ feste Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech ca 1 cm dick streichen, sodass ein kleines Rechteck entsteht. (ca. 10 x 20 cm)
4. Die Masse ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
5. Mit einem scharfen Messer in kleine Quadrate schneiden.
6. Die Schokoladen-Quadrate in wenig Kakaopulver wenden, in einer Dose kühl stellen.

Tipp: Das Schokoladen- Fudge hält sich im Kühlschrank ca. 1 Woche