

Valentine's Day Chocolate Fudge Lecker



ZUBEREITUNG

Die weiße Schokolade in kleine Stücke schneiden und mit süßer Kondensmilch sowie Butter in einem Topf auf kleinster Stufe schmelzen. Alles mit dem Schneebesen glatt verrühren. Etwa ein Drittel der Masse in eine kleine Schüssel umfüllen und mit der Lebensmittelfarbe einfärben. In der Zwischenzeit die Pistazien schälen und beiseitestellen.

Die Auflaufform mit Backpapier auslegen, sodass die Karamellmasse später aus der Form gehoben werden kann. Die helle Fudgemasse einfüllen, die eingefärbte Masse in Klecksen darauf verteilen und mit einem Löffel Maserungen durch das helle Karamell ziehen. Die Pistazien darüber streuen und Fudge aushärten lassen. Zum Abschluss aus der Form nehmen und in mundgerechte Stücke schneiden.

v

ZUTATEN

400 g weiße Schokolade
300 g süße Kondensmilch
2 EL Butter oder Margarine
1 TL rote Lebensmittelfarbe
60 g Pistazien, geröstet & gesalzen

UTENSILIEN

Auflaufform oder Schale, kleiner Topf, Schneidebrett, Messer und Schneebesen