

Weisses Schokoladen-Fudge mit Pistazien und Himbeeren



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 30 Minuten

AUSKÜHLEN LASSEN: ca. 5 Stunden

KÜHL STELLEN: über Nacht

FÜR ca. 30 Stück

1 Cakeform von 27 cm Länge

Backpapier für die Form

1,1 dl Milch

150 g Butter

300 g Puderzucker

1 Prise Salz

150 g weisse Schokolade, in groben

Stücken

60 g Pistazien, grob gehackt

20 g gefriergetrocknete Himbeeren, grob

zerrieben

www.lemenu.ch

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten bis und mit Salz in eine Pfanne geben, ca. 20 Minuten unter Rühren köcheln. Pfanne von der Platte nehmen, Schokolade dazugeben und schmelzen. Pistazien unter die Schokoladenmasse mischen. Masse in die vorbereitete Form geben, glatt streichen, Himbeeren darüber verteilen, 4–5 Stunden auskühlen lassen. Im Kühlschrank fest werden lassen. Fudge vorsichtig aus der Form nehmen, in ca. 3 × 3 cm grosse Stücke schneiden.

Tipp

Die Fudges lassen sich trocken und kühl 3–4 Wochen aufbewahren.