

## FUDGE VAN CHOCOLADE MET APPELSIEN EN PASSIEVRUCHTCOULIS

---



Luc Del

Bereiding

### **Voor de grondlaag:**

150 gr. gesmolten boter vermengen met 1 pak Couque de Bastogne – Duo (koekjes fijn gecutterd in een keukenrobot).

Dit mengsel storten in een vorm bekleed met bakpapier en een uur laten opstijven in de koelkast.

### **Voor de chocoladelaag:**

380 gr. gesmolten fondant chocolade +

400 gr. zoete gecondenseerde melk (Nestlé) = (1 blik+1 tube) + snuifje zout +

2 bollen gekonfijte gember in kleine stukjes +

3 soeplepels van de mengeling van appelsiensiroop en zeste (= sap van 3 appelsienen en de zeste ervan heel fijngesneden + water + 2 soeplepels suiker + 2 soeplepels appelsienconfituur, bv. Mackays orange marmelade with whisky)

Alles laten inkoken tot stroop (cave aanbranden!).

Deze mengeling storten op de hard geworden grondlaag en 1 nacht gefilmd in de koelkast laten opstijven.

## Presentatie

Dresseren met wat rood fruit, parelsuiker of bloedsuiker + bolletje ijs + blaadje citroenmelisse + 1 tot 2 eetlepels passievruchtcoulis.