



## Pinda Caramel fudge rotsjes

Maken jullie wel eens zelf pindarotsjes? Ik deed dit altijd met de chocoladeletters die ik had gekregen en er na een paar maanden nog lagen. Tegenwoordig krijg ik daar de kans niet voor, want Luke (mijn man) heeft ze op voordat ik ernaar heb kunnen kijken 😊.

Het maken van pindarotjes is ontzettend makkelijk, zoals je hieronder ook kunt lezen. Ook deze pinda Caramel fudge rotsjes zijn gemakkelijk te maken, maar zo ontzettend lekker.

Eliza-Jane heeft mooi met me meegekeken hoe het moest, maar mocht helaas niet helpen. Om met gesmolten chocolade te werken, moet ze van mij toch net wat ouder zijn en meer besef van gevaar kennen. De chocolade is namelijk warm en ik wil niet dat ze zich daar per ongelijk aan verbrandt. Gelukkig heeft ze wel geholpen met opeten en die taak nam ze ook ernstig serieus.

### **Ingrediënten voor 4 personen:**

- 200 gram pinda's
- 250 gram pure chocolade
- 1 zakje Caramel fudge

### **Extra benodigheden:**

- 1 vel bakpapier
- 2 eetlepels

Als je geen chocolade druppels hebt, hak de chocolade dan grof.

Smelt 110 gram chocolade au bain-marie, maar je kunt het ook op een andere manier smelten dat [lees je hier](#). Breng water in een pan aan de kook. Doe de chocolade druppels of chocoladestukjes in een kom of pan die een maat kleiner is (en hittebestendig) en hang deze in de pan met kokend water. Zorg dat de kom met chocolade het water niet raakt.

Als de chocolade gesmolten is voeg dan nog 40 gram van de overgebleven chocolade toe en laat deze smelten. Roer een paar keer door de chocolade, zodat je ziet wanneer alles gesmolten is. Op deze manier koel je de chocolade terug, zodat het stollen niet ontzettend lang duurt.

Voeg de pinda's toe en roer die door de chocolade heen, zorg dat alle pinda's bedekt zijn met chocolade.

Leg het vel bakpapier op je werkblad en maak met behulp van 2 eetlepels hoopjes van de met chocolade bedekte pinda's, kortom pindarotsjes.

Laat de pindarotsjes volledig hard worden (bij voorkeur buiten de koelkast), dat duurt ongeveer 45 minuten. Dit is afhankelijk van hoe warm het is in de ruimte waar ze liggen en wat de temperatuur van de chocolade is.

Als je ziet dat de chocolade bijna gestold is kun je de Caramel fudge smelten. Ik deed dit ook au bain-marie, omdat er 2 kinderen rondliepen en ik het op deze manier gecontroleerd kon doen. Je kunt ook gewoon de fudge fijnsnijden in een pannetje doen en op het fornuis laten smelten. De fudge wordt zacht maar niet zo vloeibaar als de chocolade, dus roer er regelmatig doorheen om te voelen wanneer je ermee kunt werken.

Verdeel de gesmolten fudge over de pindarotsjes. Laat de Caramel fudge weer hard worden. Dit duurt ongeveer een kwartier.

Dat geeft je tijd om de overige chocolade te smelten. Smelt  $2/3^{\text{de}}$  van de chocolade au bain-marie. Als deze gesmolten is haal het pannetje dan van het fornuis en voeg de laatste chocolade toe. Wanneer ook die chocolade gesmolten is doop je een voor een de pindarotsjes met fudge in de gesmolten chocolade. Leg de rotsjes terug op het bakpapier en laat de chocolade volledig hard worden.