

Waffleletten Chocolate Marshmallow Fudge



6 kleine Törtchen mit
ca. 8 cm Durchmesser

Zutaten:

4 Pck.	100g Bahlsen Waffleletten		
	Vollmilch		
250 g	Butter		
170 g	Schokolade	100 g	Marshmallows
90 g	Zucker	100 g	Cashewnüsse
90 g	Kondensmilch (mit 10% Fettanteil)	2 EL	Puderzucker



Cashewkaramell vorbereiten:

Ein Blech mit Backpapier bereitstellen. Die Cashewnüsse zusammen mit dem Puderzucker in eine Pfanne geben und erhitzen. Wenn der Zucker schmilzt und leicht braun wird, die Cashews darin wenden, bis sie von allen Seiten bedeckt sind. Dann auf das Backblech kippen und auskühlen lassen. Nach dem Auskühlen in grobe Stücke hacken.

Formen vorbereiten:

Kleine Tortenringe jeweils auf ein Stück Alufolie stellen und dieses an den Außenseiten hochfalten und festdrücken. Alle Tortenringe auf ein Schneidebrett stellen. Dann die Bahlsen Waffleletten am Rand aufstellen, mit der Vollmilchseite nach unten. Wichtig ist, dass die Waffleletten dicht stehen und keine Zwischenräume lassen.

Fudge zubereiten:

Die Marshmallows in kleine Stücke schneiden und mit einem Schluck Kondensmilch in ein Wasserbad geben, sodass sie leicht anschmelzen. Butter, Schokolade, Zucker und Kondensmilch in einen Topf geben und bei mittlerer Temperatur schmelzen. Gut verrühren und vom Herd nehmen wenn die Masse zu kochen beginnt. Leicht abkühlen lassen, die Marshmallows unterheben und auf die Formen verteilen. Dann mindestens 6 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen und anschließend genießen.



Made by
Maike und Jutta
von kreativfieber

