

Schwarzwälder Kirsch Fudge mit Rauchmandeln



Zutaten:

- 200 g Edelbitter Schokolade
- 200 g Vollmilch Schokolade
- 400 g Milchmädchen (gesüßte Kondensmilch)
- 2 Blatt Gelatine
- 100 g Rauchmandeln
- 4 cl Schwarzwälder Kirschwasser



Zubereitung

Die Gelatine in kaltem Wasser 5 Minuten einweichen.

Die Schokolade grob hacken.

Die gesüßte Kondensmilch mit dem Destillat und dem Vanillemark in einem Topf rührend erhitzen. Den Topf von der Kochstelle ziehen.

Die eingeweichte Gelatine gut ausdrücken und in der heißen Kondensmilch auflösen.

Dann die grob gehackte Schokolade zugeben und solange rühren, bis sich die Schokolade aufgelöst hat.

Die Hälfte der Rauchmandeln hacken und in die Creme rühren. Andere Hälfte für die Dekoration aufbewahren.

Eine ca. 20 x 20 cm große Form mit Backpapier auslegen.

Die Creme in die Form geben und ca. 2-3 Stunden kühlen.

Zum Portionieren den Rauchmandel Fudge herausnehmen und in 2x2 cm Stücke schneiden. In jeden Fudge eine Rauchmandel stecken.

Genießen!