



WHITE CHOCOLATE FUDGE

- 260 g Cashewmus
- 80 g geschmolzene iChoc „White Vanilla“ Schokolade
- 80 g Ahornsirup
- 1/4 TL gemahlene Bourbon-Vanille (optional)
- 1 Prise grobes Salz

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten, bis auf das Salz, in einen Food Processor geben und für 5 Sekunden mixen, sodass es sich gerade eben vermengt hat (bei längerem Mixen trennt sich das Öl von der Mischung).
2. Eine 15 x 15cm große Kuchenform mit Backpapier auslegen und die Masse hineingeben. Mit einem Löffel glattstreichen.
3. Die Form für mindestens 2 Stunden, oder bis die Masse hart ist, ins Gefrierfach stellen. Anschließend in kleine Würfel schneiden, jeweils mit ein paar Salzkörnern garnieren und aufgetaut servieren.