

Millionaires shortbread

Bron: <https://ohmyfoodness.nl/millionaires-shortbread/>



PORTIES stukjes

Ingrediënten

Voor de koekbodem:

- 100 gr **ongezouten roomboter** op kamertemperatuur
- 50 gr **witte basterdsuiker**
- 150 gr **bloem**

Voor de karamellaag:

- 150 gr **ongezouten roomboter**
- 1 blik **gecondenseerde melk** 400 gr
- 50 gr **witte basterdsuiker**
- 50 gr **lichtbruine basterdsuiker**
- 1/2 tl **zout**

Voor de chocoladelaag:

- 200 gr **melkchocolade** en 50 gr eventueel witte chocolade voor om streepjes

Instructies

1. Bekleed een vierkante bakvorm van 20 x 20 cm met een vel bakpapier. Verwarm ondertussen de oven voor op 150°C.

2. Doe voor de koekbodem de zachte roomboter samen met de witte basterdsuiker in een kom. Klop dit met een garde (desgewenst met de keukenmachine) tot een romig mengsel. Voeg dan de bloem toe en klop het geheel tot een kruimelig deeg ontstaat.
3. Stort de koekmix in de bakvorm en druk het geheel stevig aan met je handen of een spatel. Prik hier en daar met een vork gaatjes in het koekdeeg en bak de bodem vervolgens zo'n 15 minuten in het midden van de oven tot hij lichtjes begint te kleuren.
4. Maak ondertussen de karamel door alle ingrediënten voor deze laag in een steelpannetje te doen. Verwarm het geheel tot de suikers en boter zijn gesmolten.
5. Breng de karamel al roerend aan de kook en kook het geheel op middelhoog vuur tot de karamel de gewenste kleur krijgt.*
6. Stort de karamel op de koekbodem in de bakvorm en tik met de vorm op het aanrecht om luchtbelletjes te laten verdwijnen.
7. Zet de vorm 2 uur in de koelkast zodat de karamel harder kan worden.
8. Smelt na twee uur de melkchocolade in een pannetje. Schenk de gesmolten chocolade over de stevig geworden karamellaag in de bakvorm. Verspreid de chocolade zo egaal mogelijk.
9. Zet de vorm terug in de koelkast zodat de chocolade hard kan worden. Snijd daarna het Millionaires shortbread in kleinere stukken.
10. Bewaar de stukjes Millionaires shortbread in een afgesloten bak in de koelkast.

Voor video instructies klik op <https://youtu.be/8DXfBgjzXxE>