

Millionaire's shortbread

20 - 25 porties  eenvoudig  tot 40 Min.

- 1 Verwarm de oven voor op 150°C.
- 2 Doe alle ingrediënten voor het deeg in een kom en mix op de laagste stand tot een kruimelig deeg. Kneed het deeg tot een geheel.
- 3 Bestrijk een bakplaat met een beetje bakspray en leg er dan een vel bakpapier op. Verdeel het deeg over de bakplaat, het moet ongeveer 0.5 cm breed zijn. Bak gedurende 20 minuten.
- 4 Smelt 60 gram boter op een laag vuur in een steelpannetje. Roer de basterdsuiker en de gecondenseerde melk erdoor. Houd het mengsel tegen de kook aan en blijf ongeveer 10 minuten goed roeren tot de karamel de goede dikte heeft. De karamel moet stevig zijn, maar nog wel smeerbaar.
- 5 Verdeel de Karamel over de kruimelbodem en zet in de koelkast.
- 6 Bereid de chocoglazuur volgens de verpakking. Schenk de chocoglazuur over de karamellaag en laat uitharden in de koelkast.
- 7 Bereid de gebaksglazuur zoals aangegeven op de verpakking. Knip klein puntje van het zakje en trek smalle strepen over de chocoladelaag. Laat het Millionaire shortbread 15 minuten in de koelkast uitharden.
- 8 Snijd de millionaire's shortbread in mooie gelijke stukken.

Ingrediënten:

Voor het deeg:

225 g bloem
120 g boter
100 g suiker
½ flacon Dr. Oetker Vanille Aroma
Dr. Oetker Bakspray

Voor de karamelsaus:

60 g boter
160 g basterdsuiker
1 blik gecondenseerde melk

Voor het glazuur:

1 zakje Dr. Oetker Chocoladeglazuur
1 pakje Dr. Oetker Gebaksglazuur