



Millionaire Shortbread

Millionaire shortbread is een heerlijke traktatie die je gemakkelijk maakt met de uitgebreide uitleg in ons recept. Eerst bak je de bodem van de FunCakes mix voor cookies en daarna maak je de karamel van suiker, boter en gezoete melk. Als laatste giet je er een verrukkelijk laagje chocolade overheen.

Boodschappenlijstje



PME Deep Square Pan 20 x 20 x 7,5 cm

SQR083
16,09 €



FunCakes Mix pour Biscuits 500 g

F10110
3,80 €



FunCakes Chocolate Melts Milk 350 g

F30110
14,45 €

Overige benodigdheden:

- 75 gram roomboter op kamer temperatuur
- ½ ei
- 1 blikje gecondenseerde gezoete melk (457 gram)
- 50 gram roomboter
- 4 eetlepels bruine basterd suiker
- Bakpapier

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Meng 250 gram mix met 75 gram boter en ½ ei tot een deeg. Laat het minimaal 1 uur opstijven in de koelkast. Bekleed de vierkante bakvorm met bakpapier. Bekleed de bodem van de bakvorm met het deeg en verdeel het goed, zodat de laag overal even dik is (ongeveer 1 cm). Bak de koekbodem ongeveer 20-25 minuten tot hij mooi goudgeel is. Laat de bodem in het bakblik en zet deze opzij om goed af te koelen.

Breng de gecondenseerde melk, samen met 50 gram roomboter en de bruine basterdsuiker voorzichtig aan de kook. Hou de temperatuur onder de pan zo laag mogelijk en blijf permanent roeren met een houten lepel. Laat de pan nog geen minuut alleen zonder te roeren, dit brandt erg snel aan. De karamel is klaar, zodra je met de lepel over de bodem van de pan gaat en de bodem goed zichtbaar blijft voor ongeveer 3 seconden. Giet de karamel over de goed afgekoelde koekbodem en spreid goed gelijkmatig uit met een lepel.

Smelt de 250 gram chocolade in een pan au bain marie (let op, de pan met chocolade mag het kokende water niet raken, maar hangt er vlak boven). Giet de gesmolten chocolade over de laag karamel in de bakvorm en zet deze in de koelkast om goed te koelen.

Zodra de chocolade goed afgekoeld en weer hard geworden is kan je de gehele koek uit de bakpan halen. Snij de Millionaire Shortbread nu in vierkante blokjes van 4×4 cm. Serveren op kamertemperatuur.

Tip: Salted karamel is heerlijk. Strooi wat gemalen zeezout over de karamel laag voor je de chocolade er overheen giet.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.