MAISON PRIMAGO

MILLIONAIRE'S SHORTBREAD

Ingrediënten Shortbread:

- 250 gram bloem
- halve tl zout
- 75 gram kristalsuiker
- 175 gram roomboter

Ingrediënten karamel:

- 150 gram boter
- 1 blik gecondenseerde melk (397 gram)
- 100 gram bruine basterdsuiker

Ingrediënten chocolade:

- 250 gram pure chocolade

Bereiding:

Stap 1

Zet het ongeopende blikje gecondenseerde melk in een pan met water zodat het blikje onder water staat. Breng het aan de kook en laat het 3 uur op laag vuur koken met de deksel op de pan. Zorg dat het blikje onder water blijft staan gedurende de kooktijd. Neem het blikje uit de pan (met een tang) en laat het 30 minuten afkoelen.

Stap 2

In de tijd dat het blikje staat te koken verwarm je de oven voor op 180 graden. Vet je de ovenschotel (20 x 30 cm) in met boter, en bekleed je de schaal met bakpapier en vet je het weer in met boter.

Doe de bloem met de kristalsuiker en in een kom en snijd 175 gram boter in stukjes door de bloem en suiker. Kneed het tot een stevig deeg en verdeel het met je handen over de bodem van de schotel. Prik met een vork gaatjes in het deeg. Bak het in circa 30 minuten lichtbruin en gaar. Laat het geheel afkoelen.

Stap 3

Smelt de 150 gram boter in een steelpan. Voeg de gekaramelliseerde gecondenseerde melk toe en verhit al roerend met een garde tot je een gladde karamel hebt. Voeg de bruine basterdsuiker toe en laat het op een laag vuur smelten. Verdeel de karamel over de shortbread bodem en laat het 2 uur afkoelen in de koelkast.

Stap 4

Breek de stukjes chocolade in een steelpan. Verhit in een pan eronder een laagje water en smelt de chocolade 'au bain-marie'.

Schenk de chocolade over de karamel en spreid uit met een spatel. Zet terug in de koelkast (circa 1 uur) om de chocolade te laten stollen.

Snijd de Millionaire's Shortbread in de gewenste maat. In circa 20 kleine stukjes voor een high tea of 10 grote stukken wanneer je het eet als gebak.