Millionaire's shortbread

Ingrediënten

200 g (gram) Bloem
170 g (gram) Roomboter (op kamertemperatuur)
1 tl (theelepels) Dr. Oetker Bourbon Vanille-Extract
250 g (gram) Pure chocolade
1 Blik(ken) Gecondenseerde melk
90 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
50 g (gram) Basterdsuiker
0.25 tl (theelepels) Zout

Keukenspullen

Brownie bakvorm (of ovenschaal)
Pan (met dikke bodem)

1. Oven voorverwarmen

Verwarm de oven voor op **180 graden**.

2. De shortbread bodem maken

Doe de **bloem (200 g), de roomboter (110 g), kristalsuiker (90 g), zout (0.25 tl)** en de **Bourbon Vanille Aroma (1 tl)** in een kom en kneed tot er een kruimeldeeg is ontstaan. Doe de kruimels in het bakblik, druk het licht aan en zorg dat de bodem mooi vlak is.

Bak de bodem goudbruin in **15-20 minuten**.

Laat de bodem afkoelen.

3. Karamelsaus maken

Doe de **gecondenseerde melk (1 blikje), roomboter (60 g), bruine suiker (50 g)** en een **snufje zout** in een **pan met dikke bodem**.

Roer de inhoud van de pan tot een mooie karamelsaus.

Laat de karamelsaus op laag vuur, door voortdurend roeren, indikken. Dit duurt minimaal 10 minuten. Blijf roeren anders zal de karamel aanbranden.

Giet de karamel op de afgekoelde bodem en strijk glad.

Laat helemaal afkoelen.

4. Chocolade topping maken

Smelt de **pure chocolade (250 g)** au-bain-marie. Giet de chocolade over de karamel en strijk deze glad.

Laat het shortbread hard worden in de koelkast.

Snijd de millionairs shortbread in stukken met een heet mes. (maak het mes b.v. heet met een crème brulee brander of aansteker. Zo smelt het mes door de chocolade en krijg je perfecte stukjes.)

1. Oven voorverwarmen

Verwarm de oven voor op **180 graden**.

2. De shortbread bodem maken

Doe de **bloem (200 g), de roomboter (110 g), kristalsuiker (90 g), zout (0.25 tl)** en de **Bourbon Vanille Aroma (1 tl)** in een kom en kneed tot er een kruimeldeeg is ontstaan. Doe de kruimels in het bakblik, druk het licht aan en zorg dat de bodem mooi vlak is.

Bak de bodem goudbruin in **15-20 minuten**.

Laat de bodem afkoelen.

3. Karamelsaus maken

Doe de **gecondenseerde melk (1 blikje), roomboter (60 g), bruine suiker (50 g)** en een **snufje zout** in een **pan met dikke bodem**.

Roer de inhoud van de pan tot een mooie karamelsaus.

Laat de karamelsaus op laag vuur, door voortdurend roeren, indikken. Dit duurt minimaal 10 minuten. Blijf roeren anders zal de karamel aanbranden.

Giet de karamel op de afgekoelde bodem en strijk glad.

Laat helemaal afkoelen.

4. Chocolade topping maken

Smelt de **pure chocolade (250 g)** au-bain-marie. Giet de chocolade over de karamel en strijk deze glad.

Laat het shortbread hard worden in de koelkast.

Snijd de millionairs shortbread in stukken met een heet mes. (maak het mes b.v. heet met een crème brulee brander of aansteker. Zo smelt het mes door de chocolade en krijg je perfecte stukjes.)