

Ingrediënten

200 g (gram) Bloem
110 g (gram) Roomboter (voor de shortbreadbodem)
90 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
1 tl (theelepel) Dr. Oetker Bourbon Vanille-Extract
60 g (gram) Roomboter (voor de karamelsaus)
1 Blikje Gecondenseerde melk
50 g (gram) Donkere basterdsuiker
1 snufje Zout
250 g (gram) Pure chocolade
1 zakje Mini stroopwafels

Keukenspullen

Brownie bakvorm 20x20
Houten pollepel
Steelpan (dikke bodem)
Eetlepel

1. Voorbereiden

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

2. Shortbread bodem maken

Doe de **bloem (200 g)**, **roomboter (110 g)**, **kristalsuiker (90 g)**, **zout (0.25 tl)** en **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 **(steel)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 shortbreadbodem 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 met een lepel.

5. Decoreren

Snijd de stroopwafels in wat kleinere stukjes en verdeel deze over het chocoglazuur. Plaats de bakvorm 1 uur in de koelkast.

Verdeel voor het serveren het shortbread in 12 stukken.