



Makkelijke Millionaire's shortbread

20 - 25 porties



Eenvoudig

up to 30 Min.



Ingrediënten:

Voor de koekbodem:

225 g bloem
120 g boter op kamertemperatuur
100 g suiker
1 tl Dr. Oetker Vanille Aroma

Voor de karamel en de chocoladelaag:

1 blikje gecondenseerde melk
zout
300 g fondant bruin
cacao
water

Extra nodig:

bakplaat of vierkante bakvorm (ong. 20x30 of 25x25)
mixer met garden
1 flesje Dr. Oetker Bakspray of een vel bakpapier
deegroller of fondantroller

1 Maak een salted caramel:

Begin een aantal uren of dag van te voren met het maken van de karamelsaus. Plaats het blikje gecondenseerde melk met suiker in een diepe pan gevuld met water (verwijder eerst het etiket). Zorg dat het blikje onder water staat en breng het water aan de kook. Zodra het water kookt breng je de temperatuur omlaag zodat je het water voortdurend tegen de kook aan houdt. Laat dit minimaal drie uur staan. Mocht het water onder de rand van het blikje dreigen te zakken, vul het water dan aan en breng weer tegen de kook. Na drie uur is je karamelsaus gereed. Voeg naar smaak een snufje (zee)zout toe.

2 Koekbodem bereiden:

Verwarm de oven voor. Bekleed een bakplaat of bakvorm van ongeveer 20x30cm of 25x25cm met bakpapier of vet in met bakspray.

Elektrische oven: 170 °C

Heteluchtoven 150 °C



Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-www.oetker.nl E-Mail:
info@oetker.nl Tel. 0800 - 0220770 (gratis)



- 3 Doe alle ingrediënten voor de koekbodem in een beslagkom en mix op de laagste stand op een kruimelig deeg. Leg deze kruimels op de bakplaat of in de bakvorm en druk met de handen goed plat zodat het één geheel wordt. Plaats de koekbodem iets onder het midden van de oven en bak gedurende 20 minuten.

Baktijd: 18 - 22 minuten

- 4 Laat de koekbodem goed afkoelen. Maak wat cacao aan met een druppeltje water en kneed dit met het bruine fondant. Rol uit op maat van de koekbodem. Verdeel met een lepel de (salted) karamelsaus over de koekbodem.
- 5 Eventueel snijd je de chocofondant op exact de juiste maat. Leg deze uitgerolde chocolade rolfondant voorzichtig op de koekbodem met salted caramel. Snijd het makkelijke millionaire's shortbread in mooie gelijke stukken.

