

Millionaire's Shortbread / Millionaire's Shortbread



Boodschappenlijst

Voor de zandkoek

250 gram patent bloem
200 gram koude boter, in blokjes
100 gram gouden basterdsuiker
¼ theelepel vanille-extract

Voor de chocolade topping

300 gram pure chocolade

Voor de karamellaag

90 gram boter
379 gram blikje zoete gecondenseerde melk
2 eetlepels gouden sirop

50 gram boter
25 gram witte chocolade, gesmolten (optioneel)

Zo maak je Millionaire's Shortbread

Verwarm de oven voor op 160°C / 140°C hetelucht en leg bakpapier in een vorm van 20x30cm

Wrijf bloem en boter met je vingertoppen samen, tot het mengsel op fijn broodkruim lijkt.

Roer de suiker, vanille en een snufje zout erdoor, kneed het mengsel tot een stevig deeg.

Druk het deeg in de vorm in een gelijkmatige laag en druk het stevig aan. Bak de zandkoek 45 - 50 minuten of tot ze licht goudbruin zijn en laat het afkoelen in de vorm.

Voor de karamel doe boter, gecondenseerde melk, suiker, sirop en wat zout in een pan.

Verwarm het zachtjes tot het kookt en klop dan 6 minuten tot het dik en fudgy is.

Wees voorzichtig, want de karamel is erg heet!

Laat het 5 minuten afkoelen en giet dan de karamel over de afgekoelde zandkoek.

Laat het volledig afkoelen.

Doe de pure chocola en de boter in een kom en zet die op een pan met kokend water.

Roer het kort door als de boter en de chocolade bijna gesmolten zijn.

Millionaire's Shortbread / Millionaire's Shortbread

Als het chocolade-mengsel gesmolten en glanzend is, giet je het over de karamel.
Laat de chocolade volledig afkoelen en harden en snij de koek in vierkanten of driehoeken.

Voor extra mooie koekjes doe je gesmolten witte chocolade in een spuitzak.

Spuit rechte lijnen over de volledige lengte van de zandkoek, als de pure chocola nog nat is.

Draai het blad 90° en trek een prikker door de witte chocolade in lange halen op en neer.

Zo kun je een gevederd patroon maken.

Schud het blik voorzichtig om de chocolade te laten bezinken.

Laat de chocolade volledig harden en snij de Millionaires Shortbread in vierkanten.

Millionaire's Shortbread / Millionaire's Shortbread



Shopping list

For the shortbread

250g plain flour
200g cold unsalted butter, cubed
100g golden caster sugar
¼ tsp vanilla extract

For the caramel layer

90g butter
379g can sweet condensed milk
2 tablespoons golden syrup

For the chocolate topping

300g dark chocolate

50g butter
25g white chocolate , melted (optional)

How to make Millionaire's Shortbread

Preheat oven to 160°C / 140°C fan and line a 20x30 cm tin with baking paper.

Rub flour and butter together with your fingertips until the mixture resembles fine breadcrumbs. Then stir in the sugar, vanilla and pinch of salt, knead the mixture into a firm dough.

Tip the dough into the prepared tin in an even layer, then press the mixture down firmly. Bake for 45-50 minutes or until light golden brown and leave to cool completely in the tin.

For the caramel, put the butter, condensed milk, sugar and syrup in a pan with a pinch of salt. Heat gently until simmering, then whisk for 6 minutes until thick and fudgy.

Be careful as the caramel will be very hot.

Leave to cool for 5 minutes, then pour the caramel over the cooled shortbread.

Leave to cool completely.

Stir the dark chocolate and the butter in a bowl set over a pan of simmering water until melted. Once melted and glossy pour the chocolate mixture over the caramel.

Millionaire's Shortbread / Millionaire's Shortbread

Leave the chocolate to cool and set completely then cut the shortbread into squares or triangles.

For extra flourish, put melted white chocolate into a piping bag.

Pipe straight lines over the full length of the shortbread after applying the dark chocolate layer.

Turn the tray 90° and drag a skewer through it in long strokes up and down the rows.

That's how you create a feathered design, gently shake the tin to settle the chocolate.

Leave the chocolate to set completely then cut the Millionaires Shortbread into squares.