

Shortcake met karamel en chocolade

Ingrediënten

BODEM

180 gram zelfrijzend bakmeel
55 gram kristalsuiker
snuffje zout
120 gram roomboter

VULLING

60 gram boter
1 blikje gecondenseerde melk
4 el donkerbruine basterdsuiker

TOPPING

200 gram melkchocolade
40 gram witte chocolade



Bodem:

Meng met de hand in een kom het zelfrijzend bakmeel, de boter, suiker en het zout tot een stevig deeg.

Vet de bakvorm** in en rol het deeg uit.

Bekleed de vorm met het deeg.

Leg een vel bakpapier op het deeg en verzwaar het deeg met bakerwtten (blind bakken)

Bak de bodem in ca. 20 minuten goudbruin en gaar op 180 graden Celsius.

Vulling:

Smelt de boter in een steelpan op laag vuur, voeg dan de suiker en melk toe en roer tot de suiker is opgelost. Breng dit aan de kook en **BLIJF ROEREN** anders brandt de karamel aan, na ongeveer 10 minuten is de karamel dik genoeg.

Verdeel de karamel over de bodem van de taart, zet de bodem ongeveer 10 minuten in de vriezer.

Als de karamel is afgekoeld is ie nog dikker.

Afdeklaag:

Smelt de melkchocolade au bain-marie (in een kom boven een pan heet water).

Zodra de chocola gesmolten is, smelt je de witte chocolade.

Doe de witte chocolade in een spuitzak of cornetje (papieren spuitzakje).

Giet de melkchocolade over de karamel en smeer dit snel uit tot een gladde laag. Spuit hierop een zigzag met de witte chocolade en trek er met een mes of prikkertje strepen overheen.

Laat de chocolade helemaal opstijven voordat je 'm aansnijdt.

Tip! zet de taart niet in de koelkast want dan wordt de karamel te hard om te eten.

Je kunt deze taart 1 week bewaren buiten de koelkast.

**Voor een 26 cm. quiche bakvorm met losse bodem