

CARAMEL SHORTCAKE met Quadrupel (straffe hendrik)

DECEMBER 2018

250 gram roomboter
250 gram bloem
100 gram kristalsuiker
½ blikje gecondenseerde melk plus 0,2 deciliter straffe hendrik
75 gram bruine basterdsuiker
400 gram melkchocolade
40 gram witte chocolade
2 snufjes zout

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Bekleed de bakvorm met bakpapier en vet het papier in met iets van de boter

Snijd 170 gram roomboter in blokjes en doe deze samen met een snufje zout, bloem en kristalsuiker in een kom.

Kneed het geheel tot er een stevig deeg ontstaat.

Verdeel het deeg egaal over de bakvorm en prik er wat gaatjes in.

Bak de bodem ongeveer 25 minuten, totdat deze goudbruin is.

uit de oven halen en af laten koelen.

smelt de rest van de boter in een pannetje en zet het vuur middelhoog zodra de boter goed gesmolten is.

Roer nu eerst de basterdsuiker door de boter tot het goed opgelost is en direct daarna de gecondenseerde melk en het bier met een snufje zout erbij.

Blijf goed roeren om klonten te vermijden.

Het duurt ongeveer 10 minuten tot de karamel dik genoeg is, let wel op dat het nog smeerbaar is

Smeer de karamel gelijkmatig uit over het gebakken deeg en laat het geheel ongeveer ½ uur afkoelen.

Smelt dan de melkchocolade langzaam zonder veel hitte.

Verdeel de gesmolten melkchocolade gelijkmatig over de gestolde karamel.

Smelt dan de witte chocolade, ook oppassen met de hitte.

Maak dunne, horizontale strepen met de witte chocolade over de melkchocolade heen, door steeds voorzichtig witte chocolade van een lepeltje af te laten glijden.

Neem een prikker waarmee je voorzichtig verticale strepen door de chocolade heen maakt, van onder naar boven en boven naar onder, waardoor er een patroon in de witte chocolade ontstaat

Zet dan de bakvorm ongeveer een uurtje in de koelkast zodat de chocolade goed kan uitharden.

Haal de shortcake met bakpapier en al uit de vorm en snijd hem in stukken.

Eet smakelijk,

Richard Klaver

Eet en Bierencafé de Beiaard