

Caramel shortcake recept

 ± 1 uur

 16 personen



Caramel shortcake, caramel squares, caramel slice, millionaire's shortbread, millionaire's slice, chocolate caramel shortbread en Wellington squares ... Het komt allemaal op hetzelfde neer. Met elk van deze benaming worden namelijk rechthoekige koekjes bedoeld die zijn gemaakt van een zandkoekjesbodemp met daarop caramel en melkchocolade. Sommige mensen maken de koek in een taartvorm, waardoor het heel erg op een taart lijkt. Eigenlijk is het dus gewoon een goed gevulde koek en lekker dat 'ie is! Gelukkig is het helemaal niet lastig om zelf deze lekkernij te maken. Lees dus snel verder voor ons caramel shortcake recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 100 gram kristalsuiker;
- 275 gram patentbloem;
- 400 gram gecondenseerde melk;
- 100 gram donkerbruine basterdsuiker;
- 200 gram Callebaut Chocolate Callets Puur;
- 50 gram Callebaut Chocolate Callets Wit;
- Vierkante bakvorm van 20 x 20 cm;
- Bakspray;
- Bakpapier;
- Spuitzak.

Overige benodigdheden:

- 425 gram ongezoeten roomboter, op kamertemperatuur;
- Satéprikker.



Recept

1. Verwarm de oven voor op 180 graden (heteluchtoven).
2. Vet de vierkante bakvorm met een laagje bakspray.
3. Bekleed de vorm ook met bakpapier en laat aan de uiteinden een klein beetje papier uit de vorm komen.
Tip! Als je dat doet, kun je de koek straks beter lossen.
4. Klop 225 gram roomboter en suiker samen in een kom tot een luchtig mengsel.
5. Voeg geleidelijk aan de bloem toe, gevolgd door het zout.
6. Meng dit goed door, totdat het een samenhangend deeg is.
7. Druk het deeg geleidelijk in de bakvorm.
8. Prik met een vork wat gaatjes in het deeg.
9. Bak de cake in 20 minuten gaar in de oven.
10. Verwarm ondertussen de gecondenseerde melk met de roomboter en en basterdsuiker.
11. Blijf dit roeren, tot het een dikke massa wordt.
Tip! Het duurt zeker 5 a 7 minuten dat het ingedikt is.
12. Haal de koek uit de oven.
13. Giet de karamel eroverheen en laat dit een minuut uitharden.
14. Smelt beide soorten chocolade callets tegelijkertijd au bain-marie.
15. Giet de gesmolten pure chocolade over de uitgeharde karamel heen in de vorm.
16. Doe de gesmolten witte chocolade in de spuitzak en knip de punt van de zak af.
17. Spuit hiermee lijntjes in de pure chocolade.
18. Trek in de tegengestelde richting met een satéprikker door de witte chocolade heen.
19. Laat de chocolade uitharden.
20. Haal met het bakpapier de shortcake uit de bakvorm.
21. Snijd de caramel shortcake in blokjes.

Handige informatie

Hoe kun je de caramel shortcake het beste serveren?

Wij vinden deze lekkernij een perfecte traktatie op een verjaardag of ander feestje. Doordat je de shortcake in stukjes snijdt, kun je 'm perfect uitdelen en dat is natuurlijk ontzettend handig als je veel gasten van wat lekkers wilt voorzien. Uiteraard kun je koek ook in kleinere blokjes snijden en zodoende tijdens een high tea of babyshower serveren. Of maak er een lekker nagerecht van! Serveer een blokje caramel shortbread met een chocoladesausje en wat caramelmokjes eroverheen. Met een klein glaasje vanille mousse en een espresso ernaast heb je een heerlijk dessert!



Check ook eens onze andere recepten!

Wist jij al dat wij niet alleen meer dan 10.000 bakproducten verkopen, maar ook een blog hebben waarop wij recepten hebben verzameld? Inmiddels kun je op onze blog ruim 1.600 recepten vinden en wij vullen de blog wekelijks aan met nieuwe recepten. Op onze blog vind je recepten waarmee je uiteenlopende lekkernijen kunt maken. Van verjaardagstaarten tot aan gevulde koeken en van cupcakes tot aan heerlijke broden. Het is dus zeker de moeite waard om er regelmatig een kijkje op te nemen. [Bekijk hier al onze recepten!](#)

Laat jouw zelfgemaakte caramel shortcake aan ons zien!

Heb jij met dit recept caramel shortcake gemaakt? Dan zijn wij erg benieuwd naar hoe ze zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door ze te delen in jouw Instagram Stories en ons te taggen met [@baktotaal](#). Dan kunnen we jouw bakcreaties trouwens niet alleen zien, maar ook delen op ons eigen account. En dat vinden wij heel erg leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x Nestle Gecondenseerde Melk Ongezoet (Evaporated) 410gr. (Art.nr.: KW403666)
- 1 x Donkere Basterdsuiker Van Gilse 600g (Art.nr.: VG003)
- 1 x Callebaut Chocolate Callets Puur (811) 400g (Art.nr.: 811-E0-D94)
- 1 x Callebaut Chocolate Callets Wit (W2) 400g (Art.nr.: W2-E0-D94)
- 1 x Wilton Bakvorm Vierkant 20x20cm (Art.nr.: 2105-956)
- 1 x BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)
- 1 x Kitchen Craft Bakpapier 30 cm Rol 10 m (Art.nr.: SDISILPAPER)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)

