

CARAMEL SHORTCAKE MET VIJG



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Vijgen tapenade 325g



Zwarte knoflookpuree
325g

INGREDIËNTEN

12 

- 200 g melkchocolade
- 180 g zelfrijzend bakmeel
- 120 g roomboter (botermassa)
- 60 g roomboter (caramelmengsel)
- 50 g kristalsuiker
- 50 g lichtbruine basterdsuiker
- 50 g Bresc Vijgen tapenade
- 5 g Bresc Zwarte knoflookpuree
- 1 blik gecondenseerde melk

BEREIDINGSWIJZE

Meng de kristalsuiker en 120 g boter goed door tot een luchtig mengsel. Schep het bakmeel door de botermassa en draai dit glad. Verdeel het mengsel over een ingevet bakblik en bak 20 minuten op 180 °C. Smelt 60 g boter in de pan en voeg de melk, lichtbruine basterdsuiker en zwarte knoflookpuree toe. Breng aan de kook en laat al roerend 10 minuten koken tot deze mooi gekarameliseerd en op dikte is. Spatel de vijgentapenade door het caramelmengsel. Giet het caramelmengsel op de afgekoelde bodem en laat het opstijven. Smelt de chocolade au bain-marie en giet deze over de koude karamel. Laat de chocolade uitharden en snijd er punten van.