

Salziges Schokoladen-Karamell-Shortbread



Zutaten für den Karamellboden:

1/2 Tasse(n) Mandelbutter
2 x 1/4 Tasse(n) Ahornsirup
1 TL Meersalz-Flakes

Zutaten für den Schokoladenboden:

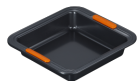
100 g Zartbitterschokolade
2 TL Kokosöl
1 1/2 TL Meersalz-Flakes

Zutaten für den Shortbreadboden:

2/3 Tasse(n) Butter, weich
1 1/2 Tasse(n) Mehl
1/3 Tasse(n) Kokoszucker



Cole & Mason Horsham Copper
Salzmühle, 15,4 cm



Le Creuset Backform quadratisch,
20 cm



Küchenprofi Bratentopf rund aus
Gusseisen Provence in schwarz



Rösle Streich-Palette, gekröpft



Westmark Rührschüssel mit
zweigeteiltem Deckel in apfelgrün

1

Zunächst den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Danach die Butter würfeln und mit den restlichen Zutaten des Shortbreadbodens in eine Rührschüssel geben. Die Mischung mit den Fingerspitzen vermengen, bis alles wie kleine semmelbröselartige Klümpchen aussieht.

2

Den Teig nun gleichmäßig in ein quadratisches, mit Backpapier ausgelegtes Backblech (ca. 20 cm x 20 cm) geben. Den Boden fest andrücken und mit einer Gabel einstechen. Nun im Ofen 18-20 Minuten goldbraun backen, anschließend abkühlen lassen.

3

Für den Karamellboden alle Zutaten in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze vermischen. Solange schlagen (ca. 3-5 Minuten), bis alles gut eingearbeitet und glatt ist. Von der Hitze nehmen und abkühlen lassen.

4

Sobald der Shortbreadboden abgekühlt ist, kann die ebenfalls erhaltete Karamellmischung mit einem Palettenmesser gleichmäßig darauf verteilt werden. Anschließend in den Gefrierschrank stellen, damit die Böden fest werden.

5

Währenddessen kann der Schokoladenboden zubereitet werden. Dafür werden die Zartbitterschokolade und das

Kokosöl in einer hitzebeständigen Schüssel über einem passenden Topf mit kaum siedendem Wasser unter gelegentlichem Umrühren geschmolzen. Nun kann auch diese Schicht nach ausreichender Kühlzeit auf dem Shortbread-Karamell-Boden verteilt werden.

6

Jetzt kann das Ganze großzügig mit Meersalzflöcken bestreuen werden. Das Shortbread abermals für 10-15 Minuten in den Kühlschrank stellen, damit die Schokoladenschicht fest wird. Vor dem Servieren mit einem scharfen Messer in kleine Scheiben schneiden.

Wer dem Ganzen noch das gewisse Etwas verleihen will, verteilt zusätzlich noch ein paar geröstete und gesalzene Erdnüsse auf der Karamellschicht - das sorgt für ein wenig mehr Crunch.