

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker Shortbread Choco & Karamel
100 g (gram) Boter
6 tl. (theelepels) Schenkstroop
100 g (gram) Pistachenoten (gepeld)
5.5 tl. (theelepels) Baileys®

Keukenspullen

Steelpan
Kommetje

1. Voorbereiden

Breng water aan de kook en giet dit in een kom. Leg vervolgens het zakje chocoglazuur in de kom en zorg ervoor dat het onder water blijft.

Druk de geperforeerde randen van de bakvorm naar beneden.

2. Shortbread koekbodem bereiden

Smelt in een steelpannetje de **schenkstroop (1 el, ca. 15 gram)** en de **boter (50 g)** samen met de **baileys (0.5 el)**.

Laat, nadat de boter is gesmolten, de massa 1 minuut doorpruttelen. Loop hier niet bij weg.

Neem het pannetje van het vuur en roer hier voorzichtig met een lepel de **bodemmix** door. Meng het tot een egale massa.

Bedek de bodem van de bakvorm gelijkmatig met het warme koekjesdeeg en druk dit stevig aan met de bolle kant van een lepel. Plaats de bakvorm in de koelkast.

Maak het steelpannetje en de lepel meteen schoon.

3. Karamelsaus maken

Doe de **Baileys (5 el)** in een pannetje en kook de Baileys in. Dit duurt ongeveer 5 minuten.

Voeg aan de Baileys de **schenkstroop (5 el, ca. 75 gram)** en de **boter (50 g)** toe. Smelt de boter en de schenkstroop.

Nadat de boter is gesmolten, de massa 1 minuut laten door pruttelen. Loop hier niet bij weg.

Roer hier voorzichtig met een lepel de **mix voor karamelsaus** door en meng het tot een egale massa. Kook dit nog 5 minuten door. **Let op!** Dit is anders als op de verpakking is vermeld. Blijf voortdurend roeren.

Hak de **pistachenoten (2 el)** fijn en voeg toe aan de karamelsaus.

Verdeel de karamelsaus gelijkmatig over de koekbodem.

4. Shortbread decoreren

Haal het zakje **chocomix** uit het water en kneed het zakje goed door.

Knip de bovenzijde van de verpakking en giet het vloeibare glazuur over de karamelsaus. Verdeel het door de bakvorm voorzichtig alle hoeken op te kantelen.

Strooi de grof gehakte **pistachenoten (2 el)** over de chocoladelaag. Plaats de bakvorm voor 1 uur in de koelkast.