

## Chocolade-Butterscotchrepen

24 stuks

225 gr bloem

½ theelepel bakpoeder

150 gr pure chocolade in stukjes

115 gr boter in blokjes

50 gr lichte rietsuiker

2 eetlepels gemalen amandelen

Bovenlaag:

175 gr boter in blokjes

115 gr witte basterdsuiker

2 eetlepels golden syrup

175 ml gecondenseerde melk

150 gr hele geroosterde hazelnoten

225 gr pure chocolade in stukjes

Ondiep bakblik van 30x20 bedekt met bakpapier

- Verwarm de oven voor op 160°C
- Zeef de bloem en de bakpoeder
- Smelt de chocolade au-bain-marie
- Wrijf de boter door de bloem tot je een grof kruimelig deeg hebt
- Schep de suiker erdoor
- Schep de gesmolten chocolade en de gemalen amandelen erdoor
- Spreid het deeg uit over het bakblik en druk het met een rubberen spatel aan
- Prik met een vork in de bodem en bak deze in 25-30 totdat hij stevig aanvoelt
- Laat de bodem afkoelen op het bakblik
- Verwarm voor de bovenlaag de boter, suiker, golden syrup en gecondenseerde melk al roerend over een laag vuur totdat de boter en suiker gesmolten zijn
- Laat het mengsel zacht stoven tot hij goudbruin is
- Roer de hazelnoten door dit mengsel
- Giet het butterscotchmengsel over de bodem en laat dit afkoelen
- Smelt de chocolade au-bain-marie en strijk deze uit over het afgekoelde butterscotchmengsel
- Laat de chocolade hard worden en snijd het geheel in repen