

Karamelkage

Bunden:

125 gram smør
140 gram hvedemel
140 gram brun farin
50 gram kokosmel

Karamelfyld:

1 dåse sødet kondenseret mælk
3 spsk. sirup
En knivspids salt
30 gram smør

Chokoladeovertræk:

125 gram mørk chokolade
25 gram smør

1: Tænd ovnen på 175 grader.

Smelt smør og bland det godt sammen med brun farin, kokosmel og hvedemel og tryk det efterfølgende ud i en form, beklædt med bagepapir (20×20 eller springform diameter ca 20cm). Bages i 12-15 minutter ved 175 grader almindelig ovn, indtil den er lysebrun.

2: (Imens bunden er i ovnen). Bland den kondenserede mælk med salt, smør og sirup. Lad det koge op under omrøring, og lad det stå på varmen uden helt at koge, i ca. 10 minutter, så massen bliver lidt tykkere og en smule mørkere i farven

3: Bunden tages ud efter de 12-15 min og den kogte karamel fordeles udover. Dette bages i yderligere 10-15 minutter, eller indtil karamellen er fast og gylden.

4: Kagen tages ud af ovnen og stilles til side til den er helt kølet af. Herefter er det tid til chokoladeovertræk.
Hak chokoladen groft. Smelt smørret og rør chokoladen i. Når massen er ensartet, fordeles chokoladen på den afkølede kage.

5: Stil kagen på køl mindst et par timer og skær den ud i mundrette stykker.