



Koostisosad

175 g toatemperatuuril võid

75 g peensuhkrut

200 g jahu

25 g pehmet pruuni suhkrut

450 g purk kondenspiima

200 g tükkideks murtud piima- või tumedat šokolaadi

Directions

Diети alustage homme. Täna aga nautige rammusaid muretainaküpsiseid, mille karamelli- ja šokolaadikihid viivad koos puuvilja- või taimeteega (nt piparmünt) lausa keele alla.

1. Eelsoojendage ahi temperatuurini 160 °C (gaasiahju kuumusaste 2,5). Katke 28 x 18 cm ahjupann küpsetuspaberiga ja määrige rasvainega.
2. Vahustage 150 g võid kausis koos peensuhkruga, kuni tekib pehme mass. Lisage jahu ja segage korralikult läbi.
3. Kallake segu ahjupannile ja ajage ühtlase kihina käega laiali. Küpsetage 30–35 minutit või kuni segu hakkab äärtest pruunikaks tõmbuma. Võtke ahjust välja ja laske ahjuplaadil jahtuda.
4. Karamellikihhi valmistamiseks segage väikeses potis kokku ülejäänud või, pruun suhkur ja kondenspiim ning kuumutage aeglaselt, kuni segu hakkab mullitama. Keetke veel paar minutit pidevalt segades, kuni segu pakseneb. Seejärel laske segul enne selle šokolaadikihile valamist paar minutit jahtuda. Laske jahtuda.
5. Sulatage šokolaad vesivannis või laineahjus ning määrige ühtlaselt karamellikihile. Laske šokolaadil taheneda ja lõigake tahvel tükkideks.

Kogus: 10-12 tükki

Ettevalmistusaeg: 20-25 minutit

Küpsetusaeg: 35-45 minutit