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

Dieeti 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. Karamellikihi 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 jahtudaLaske 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