

# Himmelsk chokolade- og karamelkage



På New Zealand kan man købe verdens bedste kage – det er en chokolade- og karamelkage eller rettere a chocolate caramel slice – just a little slice of heaven! De kan købes på alle steder – caféer, bagerier og supermarkeder og en kop kaffe eller te er ikke komplet uden “a slice”.

## Chokolade- og karamelstykker

### Bund

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

### Karamelfyld

1 dåse kondenseret mælk  
3 spsk. sirup/ahorn  
lidt salt  
30 gram smør

### Chokoladeovertræk

125 gram mørk chokolade  
25 gram smør  
Smelt smørret, bland det med brun farin, kokos og mel, og ælt det grundigt sammen.



Tryk dejen ud i et fad ca. 20x20 cm.



Bag bunden i 12-15 minutter ved 175 grader, indtil den er lysebrun.



Mens bunden bages, laves karamellen. Bland den kondenserede mælk, salt, smør og (ahorn)sirup. Lad det koge op under omrøring, og lad det stå på varmen uden helt at koge i ca. 10 minutter, så det bliver lidt tykkere og en anelse mørkere.

Når bunden er bagt første gang, så hældes karamellen på bunden og bages i yderligere 10-15 minutter, eller indtil karamellen er fast og gylden.



Lad kagen køle helt af.

Hak chokoladen fint. Smelt smørret og rør chokoladen i. Når chokoladen er helt opløst, så overtrækkes kagen med chokoladen.



Lad kagen sætte sig i mindst et par timer men gerne natten over. Når kagen skal serveres, så skæres den forsigtigt ud i små kvadrater.