

Karamelsnitter med kiksebund, dulce de leche og mørk chokolade

Opskrift til 8-10 personer

Forberedelsestid

45 minutter

Tilberedelsestid

3 timer

Samlet tid

4 timer

Ingredienser

Kiksebund

- 255 g digestive
- 125 g smør
- et nip salt

Karamel

- 1 dåse kondenseret mælk
- 100 g smør
- 40 g lys sirup
- 1/2 tsk. flagesalt
- 1/2 tsk. vaniljesukker

Chokoladelåg

- 225 g mørk chokolade
- 110 g smør
- 1 tsk. lys sirup

Sådan gør du

KIKSEBUND:

1. Blend kiksene i en foodprocessor. Alternativt kan du komme kiksene i en pose, som du lukker helt tæt og giver nogle bank med en kagerulle.
2. Smelt smør, og bland smør, kiks og salt sammen.
3. Fordel massen i bunden af en form (ca. 15 * 22 cm) beklædt med bagepapir. Tryk det godt sammen. Sæt på køl.

KARAMEL:

1. Tænd ovnen på 180 grader.

2. Kom alle ingredienser til karamellen op i en gryde. Bring i kog, mens du hele tiden rører rundt. Det brænder nemt på. Skru ned til middelvarme, og lad karamellen småkoge i 5 minutter, mens du fortsat rører rundt. Ingredienserne smelter helt sammen, og karamellen tykner en lille smule.
3. Hæld karamellen henover kiksebunden, som har stået på køl.
4. Sæt formen i ovnen i 10-15 minutter, til karamellen er blevet lidt mere fast, og overfladen får gyldne skorper.
5. Tag formen ud af ovnen. Lad det køle let ned på køkkenbordet, og kom så formen tilbage i køleskabet.

CHOKOLADELÅG:

1. Smelt chokolade, smør og sirup i en skål over vandbad, og rør det godt sammen.
2. Fordel chokolademassen oven på karamellen, og sæt formen tilbage i køleskabet. Lad den stå der i 2-3 timers tid, til massen er helt fast.

VED SERVERING:

1. Skær ud i barer, og drys med flagesalt. Snitterne har bedst af at blive opbevaret på køl helt frem til servering.