

## BANKO OPSKRIFT PÅ HIMMELSK CHOKOLADE KARAMELKAGE

Se evt. linket <http://sofiesspisekammer.dk/2013/02/28/chokolade-og-karamelkage/> hvor der er opskrift og billeder af bagningen.

**OBS** til en lille bradepande skal du lave 2 x portion

**Chokolade og karamelkage:** Til et fad på ca. 20×20 cm

### **Bund**

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

### **Karamelfyld**

1 dåse kondenseret mælk (sødet)  
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 rør det godt sammen.

Tryk dejen ud i et fad ca 20×20 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.

Kagen kan holde sig på køl i en uges tid, og den kan også fryses, hvis man mod forventning har rester tilbage.