



Leivane karamellkook

4-6 le

Põhi:

100 g leiba
50 g võid
2 sl suhkrut

Kate:

1 purk suhkruta
kondenspiima
150 g heledat
muscovado suhkrut või
fariinisuhkrut
50 g võid
2 sl rõõska koort
soola
200 g pohli
soola
50 g tumedat šokolaadi
10 g võid
1 tl rõõska koort

Riivi leib või peenesta köögikombainis. Rösti leivapuru koos suhkruga pannil. Lisa või ja sega kuni või on sulanud. Suru segu 20 cm diameetriga lahtikäiva, kúpsetuspaberiga kaetud, koogivormi põhjale ja äärtesse. Pane külmkappi.

Kuumuta paksupõhjalises potis kondenspiim, lisa suhkur ja või. Sega kuni suhkur on sulanud, lisa koor ja keeda segu madalal tuel umbes 10 minutit, kuni segu veidi pakseneb. Lase jahtuda. Lisa näpuotsaga soola.

Võta koogivorm külmkapist. Kalla pohlad koogipõhjale ja vala jahtunud karamell peale. Sulata šokolaad ja või, sega juurde koor. Nirista segu koogile ja sega kergelt kahvliga triipe tõmmates karamelliga. Lase koogil paar tundi külmas seista.