inköpslistan.se

Av: Andrea

48 bitar

Övrigt, Godsaker, Jul, Koka

CHOKLADKOLA

Den här chokladkolan är så god och ett måste till jul.

Ingredienser

2 dl grädde, visp
2 dl strösocker
2 dl sirap, ljus
100 g smör
4 msk kakao

Gör så här

1. Lägg bakplåtspapper i en form, ca 20 x 30 cm.

2. Blanda grädde, socker, sirap, smör och kakao i en kastrull. Låt det koka upp under omrörning.

När det börjar koka, sänk värmen och koka smeten i ca 10 minuter och gör kulprovet.

3. Kulprov – Droppa lite kola i ett glas med kallt vatten. Ta upp droppen och rulla den mellan fingrarna. Det ska gå att forma till en kula som är lite seg när du tuggar på den. Fortsätt prova med några minuters mellanrum tills du har den perfekta kolan. Rör om då och då.

(Rör ner några droppar pepparmyntsolja i smeten om du vill ha mintsmak på dina kolor)

4. Häll försiktigt smeten i formen.

5. Låt kolan stå och svalna en stund innan du ställer in den i kylen i minst 30 minuter.

6. Skär kolasmeten i fyrkanter. (låt kolan stå framme en stund innan du skär bitar annars spricker den lätt)

7. Slå in kolorna i bakplåtspapper och förvar i kylen.