



GENERELL

Ineses chokladkola

Kock: **Per Morberg** Tid: **70 min** Portioner:

Det är samma visa varje jul när Inese har gjort de här kolorna. "Kan jag inte få en?" ber jag vädjande. "Nej, på julafton", säger hon strängt och sedan gömmer hon dem. Jag hittar dem aldrig.





INGREDIENSER

3 dl vispgrädde
50 g smör
1.5 dl ljus sirap
2.5 dl strösocker
2 dl kakao
2 msk vaniljsocker

GÖR SÅ HÄR

- 1** Blanda alla ingredienser i en tjockbottnad kastrull och koka upp under omrörning.
- 2** Sänk värmen och fortsätt att koka utan att röra om.
- 3** Rör om när smeten börjar sjunka ihop och har tjocknat, så att kolan inte fastnar i botten.
- 4** Prova efter 30-40 minuter om kolasmeten är färdig genom att hälla lite smet i ett glas kallt vatten. Om smeten kan formas med fingrarna till en lagom hård kula är den klar. Se upp, smeten är het! Om du vill ha hårdare kola låter du smeten koka lite längre.
- 5** Häll kolasmeten i en form som är smord eller klädd med bakplåtspapper och låt kallna. Skär i bitar och linda in kolorna i bakplåtspapper.