

Chokladdoppad vaniljkola med havssalt

Här hemma julstöker vi för fullt. Milly sover ute och då passar jag på att baka kakor och göra julgodis. Här kommer ett supergott recept på kola. Så goda att det är lätt att ta för många.

Eftersom vi har födelsedagar strax efter jul är det skönt att fylla på förråden, så att vi slipper tänka på det i mellandagarna. Då är det hockeycup och då ska det jobbas...

Postar fler inlägg på gottigheter under dagen, om det är fler än jag som fixar och grejar ända fram till julafton. Eller är ni såna som har allt klart flera veckor i förväg??



Chokladdoppad vaniljkola med havssalt

Ca 20 st

3 dl vispgrädde
3 dl strösocker
1 dl ljus sirap
0,5 tsk vaniljpulver
0,5 krm salt
1 msk smör
200 g mörk choklad
Flingsalt

Blanda grädde, socker, sirap, vaniljpulver och salt i en kastrull. Koka kraftigt utan lock tills smeten håller för kulprovet (håll ner lite smet i ett glas med kallt vatten - om det går att forma en kula är den klar). Om du har en digital stektermometer ska den visa 120-125°. Det tar 30-60 min beroende på kastrull. Rör då och då. Rör i smöret.

Lägg bakplåtspapper i en liten form, ca 15x15 cm. Häll kolasmeten i formen och låt stelna i kylskåp ca 20 min.

Skär den stelnade kolan i 2-3 cm stora bitar. Smält chokladen varsamt i vattenbad eller i mikro. Doppa kolabitarna i choklad och lägg dem på ett bakplåtspapper.

Garnera med lite flingsalt innan chokladen stelnat.

TIPS! Kolan är god som det är om du inte vill eller hinner doppa den i choklad. Den kan lätt klibba ihop, så slå in i något fint papper.

Receptet är från [Coop](#), men jag tog dubbelt med choklad.