



Dadelchokladkola med apelsin

Kock: **Frida Johansson** Tid: **20 min** Portioner: **4**



En traditionell kola i ny tappning där dadlarna får chansen att stå i rampljuset.

För de allra flesta så förknippas julen med en rad olika ätbara saker och däribland julgodis. Knäck, kolor och fudge kokas så det står härliga till, även om många upplever de höga koktemperaturerna som lite obehagliga att handskas med. Denna lina och härliga kola behöver dock inte kokas, utan allt som behövs till smeten är en mixer eller matberedare! Vill man dessutom göra det ännu lite enklare för sig så går det alldeles utmärkt att äta kolan precis som den är, utan chokladöverdrag och den karamelliserade apelsinen.

Att arbeta med dadlar som huvudingrediens är väldigt angenämt när det kommer till sötsaker. De ger inte bara en god söt smak, utan de ger också kolan krämig och len. Bästa resultat får man om köper de stora dadlarna på lösvikt, så kallade medjooldadlar, då de ger kolan en fin konsistens.



INGREDIENSER

250 g urkärnade medjooldadlar (de stora i lösvikt)
1.5 dl kakao
3 msk saft från apelsin

2 nypor flingsalt
0.5 tsk vaniljpulver
3 msk kokosolja
lite rivet apelsinskal
3 msk strösocker
100 g mörk choklad

GÖR SÅ HÄR

- 1** Mixa de urkärnade dadlarna till en slät kräm. Tillsätt kakao, apelsinsaft, vaniljpulver och havssalt och mixa tills allt kombinerats väl.
- 2** Mixa snabbt ner kokosoljan. Bred sedan ut smeten i en bakplåtspapperklädd form (ca 20x30 cm), täck med lock eller plastfolie och ställ in i frysen i 1-2 timmar.
- 3** Kandera under tiden de rivna apelsinskalen. Smält sockret i en katrull på låg-medelvärme. När sockret blivit gyllenbrunt så rör du ner apelsinskalen. Ta direkt av från värmen och lägg över apelsinskalen på ett bakplåtspapper. Försök spearera dem så gott det går utan att bräna dig på det varma sockret. Låt stelna.
- 4** Ta ut kolan ur frysen och skär den i bitar med en vass kniv.
- 5** Smält chokladen över vattenbad och doppa sedan kolorna i chokladen samt garnera med lite kanderade apelsinskal, låt stelna. Förvara godisarna i frysen.