



Chokladkola

Kock: **Anders Gustavsson** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Mjuk chokladkola hör till julen för mig och det är så lätt att göra egen, oftast finns ingredienserna hemma i skafferiet redan.



INGREDIENSER

100 g smör
3 dl socker (270 g)
2 dl grädde (200 g)
1 dl ljus sirap (140 g)
0.5 dl kakao (20 g)

GÖR SÅ HÄR

- 1** Smält smöret i en stor och tjockbottnad kastrull, bryn gärna smöret för ännu mer och godare smak på kolan.

2

Blanda i övriga ingredienser, ett tips är att ställa kastrullen på en våg och bara hälla i så mycket som behövs av allt, så slipper man lite disk och kladd.

3

Koka upp och rör om ibland, använder du termometer så koka till någonstans mellan 120 Och 130 grader beroende på hur mjuk du vill ha den, 120 = väldigt mjuk och 130 = hård, jag kokade den här till 124 grader och det tycker jag blev perfekt.

4

Häll kolasmeten i en form (ca 20 x 30 cm) som du klätt med bakplåtspapper, låt svalna innan du skär upp med kniv eller pizzaskärare.