



BAKA

Hallonkola

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



Seg och god hallonkola, väldigt enkel att göra är den också.



INGREDIENSER

250 g frysta hallon, tinade
3 dl socker
2 dl grädde
1 dl sirap
1 st vaniljstång

GÖR SÅ HÄR

1

Passera hallonen genom en finmaskig sil.

2

Häll purén i en tjockbottnad kastrull.

3

Dela vaniljstången och skrapa ur fröna, lägg ner i kastrullen tillsammans med övriga ingredienser.

4

Koka till ungefär 125 grader.

5

Fiska upp vaniljstången och häll kolan i en bakplåtspapperklädd ugnform, ca 20 x 30 cm.

6

Låt svalna innan du skär upp i lagom bitar och slår in i papper.