BAKA

Mjölkchokladkolafudge med brynt smör och havssalt

Kock: **Camilla Hanve** Tid: **30 min** Portioner:

30

En kolafudge som smälter i munnen.

En fantastiskt god och populär mjölkchokladkolafudge, här med brynt smör, lönnsirap och havssalt. Jag brukar göra den både som present och till jul.

INGREDIENSER

3 dl strösocker
3 dl vispgrädde
1 dl ljus sirap eller lönnsirap
50 g smör
100 g mjölkchoklad
havssalt flingor

GÖR SÅ HÄR

1. Häll socker, vispgrädde och sirap i en tjockbottnad kastrull. Låt koka upp och sänk värmen till hälften för att sedan stå och koka till 120°c.

2. Under tiden så bryn smör och hacka mjölkchokladen.

3. När socker- och gräddblandningen nått rätt temperatur, dra av kastrullen och häll i det brynta smöret. Låt koka ihop i ca 2 minuter.

4. Dra av kastrullen igen och häll i mjölkchoklad och några nypor havssalt. Rör om tills chokladen smält ordentligt.

5. Häll smeten i en form (ca 20x20 cm) med bakplåtspapper. (Tips är att skrynkla ihop pappret till en boll och sen veckla ut det innan du klär formen så håller det sig på plats.)
   Toppa med havssalt och låt svalna.
   Lyft ur kolafudgen med hjälp av pappret och skär den i önskad form och storlek.