



Nypon- & saffranskola

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **45 min** Portioner: **10**

En kola mjuk som sammet och med riktigt goda decembersmaker!

Underbara mjuka gräddkolor med smak av nypon, saffran, vanilj, kokos och vit choklad.....låt oss skynda till receptet :-)

Blir ca 50-60 stycken.



INGREDIENSER



- 75 gram extra saltat smör
- 1 nypa salt
- 2 deciliter strösocker
- 1.5 deciliter ljus sirap
- 3.5 deciliter vispgrädde 40 %
- 0.5 deciliter nyponskalsmjöl risenta
- 1 styck vaniljstång, urskrapad
- 0.5 paket saffran 0.25 gram
- 75 gram vit choklad
- 1.5 deciliter kokosflingor

GÖR SÅ HÄR

1

Smält smöret i en panna eller kastrull som lämpar sig för kolakokning. Häll ner socker och låt smälta under omrörning på medeltemperatur.

Tillsätt sirap, salt och urskrapad vaniljstång, men låt även resterande stång koka med och rör runt.

Häll ner grädde, saffran och nyponmjöl och fortsätt att röra eller vispa runt tills allt har löst sig.

Sänk värmen till 30% av spisens kapacitet och låt sjuda under jämn omrörning tills koket har uppnått en temperatur på 125-130 grader. Det brukar ta runt 30 minuter men mät ofta med termometern, för när kolan har kommit upp runt 110-115 grader, då kan det gå fort i slutet. Så det inte blir knäck.

2

Lägg bakplåtspapper i en form och strö ett lager av kokos jämt över botten.

Ta upp vaniljstången och häll sedan ner kolasmeten på kokosen i formen och låt svalna nästan helt och skär i den storleken du vill ha på kolorna.

Strö över den hackade vita chokladen och lite till av kokosen. Låt gärna stå svalt i några timmar innan servering.