



DESSERT

Brynt smör-kola

Kock: **Helena Ekman** Tid: **30 min** Portioner:



En helt fantastisk kola att njuta av, till buffébordet eller varför inte som en härlig present?



INGREDIENSER

100 gram smör, brynt
3 deciliter strösocker
1 tesked vaniljsocker
2,5 deciliter grädde
1,25 deciliter sirap

GÖR SÅ HÄR

1

Koka upp ingredienserna i en kastrull tills smeten når 125 grader, ca 20-25 min (kolla ett kulprov om ni inte har termometer).

2

Klä en form med smörpapper. Häll i kolasmeten och låt stelna.

3

Skär i önskade delar och strö på flingsalt.