



Isländskt julgodis

Kock: **Jennifer Berg** Tid: **25 min** Portioner: **30**

En stor favorit på Island! Isländskt julgodis med lakrits och choklad.

På Island kallas dessa julgodisar för lakkrístoppar. Det är helt enkelt marängar med lakrits och choklad. Väldigt enkla att göra och supersmaskiga. Här på Island använder man sig av hackad choklad och Lakkrískurl, små lakritsbitar täckta med choklad. Men eftersom vi i Sverige inte har det gjorde jag en liknande variant med vanlig sötlakrits som jag hackade i småbitar och sedan använde jag mig av lite mörkare choklad (ca 56%). Du kan välja att hacka chokladen till mindre bitar men jag föredrar större bitar. Mums. Ni måste testa dessa!









INGREDIENSER

3 stycken äggvitor
200 gram florsocker
150 gram hackad sötlakrits
150 gram mörka chokladknappar eller grovt hackad choklad



GÖR SÅ HÄR

- 1 Sätt ugnen på 150 grader och ta fram en plåt täckt med bakplåtspapper.
- 2 I en stor skål, vispa äggvitor och florsocker till en marängsmet.
- 3 Rör ner lakritsen och chokladen försiktigt.
- 4 Klicka ut marängsmeten med en tesked på bakplåtspappret. Klicka inte ut för tätt då de sväller en aning.
- 5 Grädda mitt i ugnen cirka 20 minuter. De ska vara lite mjuka/sega i mitten.