



DESSERT

Citronsmörkola

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **35 min** Portioner: **120**

Smörkola, en härligt gräddig, smörig och krämig kola med en frisk syra från citron får verkligen gommen att slå frivolt av smaklycka. Perfekt godis att göra själv då det är väldigt enkelt.





INGREDIENSER

4 dl vispgrädde
4 dl strösocker
2 dl ljus sirap
150 g smör
1 st ekologisk citron, skal+saft
1 krm salt

GÖR SÅ HÄR

- 1** Mät upp alla ingredienser utom smör i en tjockbottnad kastrull och koka upp. Låt koka på medelhög värme i 10 minuter och vispa sedan ner smöret lite i taget.
- 2** Låt koka vidare tills massan håller 124 grader. Häll upp kolan i en form med bakplåtspapper och låt den svalna. Skär sedan upp den i lagom bitar, riv över lite citronskal och rulla in kolorna i bakplåtspapper eller cellofan.