DESSERT

Ljuvlig lakritskola

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **30 min** Portioner: **120**

30

Sött möter salt i denna försvinnande goda lakritskola.

INGREDIENSER

4 dl vispgrädde
4 dl strösocker
2 dl ljus sirap
75 g smör
1 krm salt
1 msk rålakritspulver
1.5 dl lakritsströssel (dr. oetker)

GÖR SÅ HÄR

1. Koka upp grädde, socker, sirap, smör, salt, lakritspulver och 1 dl lakritsströssel (resten sparas till topping). Låt koka på medelhög värme tills massan når 122 grader eller klarar mjukt kulprov, tar ca. 20-25 minuter. Rör om då och då medan det kokar.

2. Kulprovet gör du genom att droppa ner lite av massan i ett glas med kallt vatten, kan du forma massan till en kula är den färdig, annars behöver den koka någon minut till. Häll upp kolan på i en form på ett bakplåtspapper. Låt svalna ordentligt, kyl ner och skär sedan i bitar. Strössla över lite lakritsströssel och rulla in kolorna i små ark bakplåtspapper eller cellofan.

3. Förvara kolan i kylen, den håller i minst en månad (om du nu lyckas spara den så länge).