GENERELL

Knäck och Ischoklad

Kock: **Per Morberg** Tid: **120 min** Portioner:

Det här är en källa till ett av våra julgräl. Jag vill inte ha nötter i min knäck och inga bär i ischokladen, men det vill Inese. Vems vilja tror du segrar?

120

INGREDIENSER

Knäck
3 dl vispgrädde
2 dl socker
2 dl ljus sirap
1 msk smör
1 tsk vaniljsocker
0.5 dl ev. hackad skållad sötmandel

Ischoklad
200 g mörk choklad (minst 70%)
100 g kokosfett
några droppar grand marnier-likör
ev. torkade tranbär

GÖR SÅ HÄR

1. KnäckHäll grädde, socker och sirap i en tjockbottnad kastrull och låt koka upp. Koka sedan utan lock på ganska hög värme i 40?50 minuter.
2. Rör om då och då, men inte för mycket för då kan smeten ?sockra? sig. Rör om ordentligt när smeten blivit brun och ta bort kastrullen från värmen.
3. Prova om knäcksmeten är färdig genom att hälla lite smet i ett glas kallt vatten. Om det går att forma en hård kula är den färdig.
4. Rör ner smöret, vaniljsockret och eventuellt mandeln.
5. Häll smeten i knäckformar (gärna dubbla så välter de inte) och ställ knäcken kallt.
6. IschokladBryt chokladen i bitar och skiva kokosfettet.
7. Lägg kokosfettet i en kastrull och låt det smälta lite på svag värme, tillsätt chokladen och låt smälta under omrörning. Droppa i Grand Marnier och rör om.
8. Klicka upp chokladen i små aluminiumformar, dekorera eventuellt med torkade tranbär och ställ kallt för att stelna.