



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?





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.