



Citronkola med brynt smör

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **30 min** Portioner: **60 kolor**

De här kolorna smakar extra gott av brynt smör och finrivet skal av citron - perfekt godis att lägga i påskägget!

Hemgjord kola är bland det godaste godis man kan göra själv, och att koka egen kola är inte särskilt svårt, men använd helst en termometer för att få till rätt temperatur. Den här kolan kokar jag till ca 124 grader.



INGREDIENSER

200 g smör
2 dl vispgrädde
3 dl strösocker
1 dl glykos
0.5 dl vatten
1 st citron, finrivet skal
0.5 tsk salt

GÖR SÅ HÄR

- 1** Hetta upp smöret i en kastrull tills det blir brunt i färgen och doftar lite nötaktigt. Vispa runt lite under tiden. Ta sedan av kastrullen från värmen och rör ner grädden.
- 2** Koka upp socker, glykos och vatten i en annan kastrull. Låt sockerblandningen puttra på medelvärme tills den får en lite mörkare ton. Tillsätt sedan smörblandningen lite i taget och rör om under tiden.
- 3** Koka kolan tills den uppnår en temperatur på 123-125 grader, ca 20 minuter (eller gör ett så kallat kulprov för att se om kolan är färdig). Rör om emellanåt, men inte alltför ofta. Ta av från plattan och rör ner salt och rivet citronskal.
- 4** Häll upp kolan i en form, ca 20x30 centimeter, med ett lätt oljat bakplåtspapper i botten. Låt stelna i rumstemperatur och skär sedan i bitar. Slå in kolorna i papper.