BAKA

Vaniljkola med flingsalt

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **30 min** Portioner: **40**

Ljuvliga vaniljkolor med flingsalt. Mjuka och lena i konsistensen och både söta och salta. (40 st)

Tänk på att inte röra för mycket i kolan när den kokas, då kan den sockra sig. Använd helst en termometer för att få till rätt temperatur, kolan ska kokas till 122-124 grader.

30

INGREDIENSER

3 dl strösocker
3 dl vispgrädde
1.5 dl ljus sirap
50 g smör
1 tsk vitvinsvinäger
1 krm salt
1 st vaniljstång
Att strö över
0.5 tsk flingsalt

GÖR SÅ HÄR

1. Mät upp socker, grädde, sirap, smör, vinäger och salt i en tjockbottnad kastrull. Dela vaniljstången på längden och skrapa ur fröna. Lägg både frön och vaniljstång i kastrullen tillsammans med övriga ingredienser.

2. Koka upp och låt blandningen puttra på medelvärme ca 20-30 minuter. Rör om då och då. Kolan är klar när termometern visar 123 grader.

3. Ta av kastrullen från plattan och häll kolan i en lite mindre form, ca 15x20 centimeter, klädd med lätt oljat bakplåtspapper. Strö över lite flingsalt och låt stelna i rumstemperatur, gärna över natten. Skär sedan i små fyrkantiga bitar och slå in i bakplåtspapper. Förvara kolorna i rumstemperatur.