

Mjuk chokladkola när den är allra bäst. Toppad med flingsalt blir den oemotståndlig! Perfekt som julgodis, eller varför inte ge bort i present?



# MJUK CHOKLADKOLA

50 g Arla®  
Svenskt Smör  
3 dl Arla® vispgrädde  
3 dl strösocker  
1 dl ljus sirap  
100 g mörk choklad  
flingsalt

60  
ST

40



**3** Ta av grytan från värmen. Rör ner hackad choklad och rör tills den smält.

**4** Häll upp smeten i en form med bakplåtspapper, ca 20 x 20 cm. Strö på flingsalt.

**5** Låt kallna och skär i bitar. Förvara kallt!

**1** Smält smöret i en tjockbottnad gryta och tillsätt grädde, socker och sirap.

**2** Koka utan lock, rör om då och då. Kolan är klar när termometern visar 124° eller när smeten håller kulprovet, koktid ca 20-30 min.

## KULPROVET:

Häll några droppar av smeten i iskallt vatten och rulla till en kula som ska vara seg till hård.