



Pernillas Kamras Chokladkola

300 g grädde

264 g socker

280 g mörk sirap

3 msk kakao

1 tsk ättiksprit, 12 %

3 msk, 70 g smör

Blanda grädde, socker, sirap och kakao i en tjockbottnad kastrull. Koka till 120°. Tillsätt ättikan och smöret mot slutet vid ca 118°. Häll upp i form 20x30 cm. Stelna, skär, slå in eller doppa i choklad.



ATELJÉ TÅRTAN / PERNILLA KAMRAS

RIDDARGATAN 51 114 57 STOCKHOLM

WWW.ATELJETARTAN.COM

08 - 7830364 / 070 -6220364

© Pernilla Kamras, Ateljé TÅRTAN