



Kola hör till alla vinterns helger och högtider. Här har jag samlat några av mina favoriter och måsten på familjens årliga gottebord. Då vi enligt tradition bjuder in nära och kära, det är en fantastisk stämning alla mumsar och går hem nöjda och mycket belåtna med varsin liten påse med det som var och en fått välja själv.

För att riktigt lyckas varje gång, med att koka kola så krävs en bra termometer och tålamod.

Experimentera gärna med smak och olika puréer. Men dubbla inte receptet för då är det genast svårare att lyckas, koka hellre två gånger.

Chokladkola

60 g smör

125 g vispgrädde, 40 %

200 g choklad, 60-70 %

200 g glykos

250 g socker

Väg upp allt i en kastrull med tjock botten. Smält allt under omrörning, koka sedan kolan, rör då och då. Låt koka till temperaturen är mellan 120-125 g, beroende på hur hård man vill ha kolan, men överskrid inte 125 g. Ju högre temperatur desto hårdare blir kolan. Häll upp kolan på en plåt med en kant på ca 1 cm, lägg ett bakplåtspapper i botten. Skrapa inte ur grytan, det sista gör att kolan kristalliseras. Skär i bitar och slå in i papper eller doppa i tempererad mörk choklad.

ATELJÉ TÅRTAN / PERNILLA KAMRAS

RIDDARGATAN 51 114 57 STOCKHOLM

WWW.ATELJETARTAN.COM

08 - 7830364 / 070 -6220364

© Pernilla Kamras, Ateljé TÅRTAN

Fruktpurékola

250 g socker
125 g puré med 10 % socker
125 g visprädde, 40 %
50 g kakaosmör eller smör
25 g glykos eller honung

Väg upp allt i en kastrull med tjock botten. Smält allt under omrörning, koka sedan och kolan rör då och då. Låt koka till temperaturen är mellan 118-120 g, beroende på hur hård man vill ha kolan men överskrid inte 120 g. Ju högre temperatur desto hårdare blir kolan. Häll upp kolan på en plåt med en kant på ca 1 cm, lägg ett bakplåtspapper i botten. Skrapa inte ur grytan, det sista gör att kolan kristalliseras. Skär i bitar och slå in i papper eller doppa i tempererad mörk choklad.

Lakritskola

250 g socker
100 g glykos
250 g vispgrädde 40 %
50 g smör
20 g lakritspulver

Väg upp allt i en kastrull med tjock botten. Smält allt under omrörning, koka sedan kolan, rör då och då. Låt koka till temperaturen är mellan 118-120 g men överskrid inte 120 grader. Desto högre temperatur ju hårdare blir kolan. Häll upp kolan på en plåt med en kant på ca 1 cm och lägg ett bakplåtspapper i botten. Skrapa inte ur grytan det sista gör att kolan kristalliseras. Skär i bitar och slå in i papper eller doppa i tempererad ljus choklad, lägg på lite bladguld eller några salt flagor.