



Pernilla Kamras knäck med nya smaker

175 g socker
200 g vispgrädde, 40 %
280 g ljus sirap
50 g smör
50-75 g hackade mandlar

Väg och koka allt i en tjockbottnad kastrull till 125-130 grader, ju högre grader desto hårdare knäck. Rör då och då så att det inte bränner vid. Värm en metall liters mått. När knäcken har kokat klart blanda ner mandlarna. Håll massan i litermåttet och fyll sedan knäckformarna. Jag brukar göra många olika sorters knäck och då sorterar jag formarna efter färg, det gör att det är enklare att hålla reda på sorterna och det blir vackrare när jag lägger upp dem. Förvara knäcken svalt och torrt absolut inte i kylskåp då blir de svettiga. Mina olika alternativ på knäck är oändligt men här kommer några.

Blanda ner 2 msk siktad kakao i den kokta knäcken.

Rosta 50-75 g sesamfrön

Rosta 50-75 g pumpkärnor som sedan hackas

50-75 g hackade cashewnötter

50-75 g torkade tranbär

Rosta 50-75 g solroskärnor

50-75 g mörk hackad choklad

Nymalda kaffebönor och 50 g rostade hackade mandlar

ATELJÉ TÅRTAN / PERNILLA KAMRAS

RIDDARGATAN 51 114 57 STOCKHOLM

WWW.ATELJETARTAN.COM

08 - 7830364 / 070 -6220364

© Pernilla Kamras, Ateljé TÅRTAN