



Lingonsmörkola

En mjuk och len smörkola med syrliga lingon och en nypa havssalt – perfekt till jul!

🕒 Cirka 1 timme

Du hittar fler recept på bakers.se/recept

Ingredienser

200 gr smör
300 gr ljus sirap
150 gr glykos
300 gr vispgräddde
300 gr socker
300 gr lingonpuré (mixade frysta lingon)
1 nypa havssalt

Gör så här

1. Smält smöret i en kastrull. Tillsätt därefter de övriga ingredienserna
2. Koka kolan till 125°C
3. Kyl kastrullen hastigt i ett vattenbad för att avstanna kokprocessen. Häll därefter upp kolan i önskade silikonformar
4. Låt kolan svalna i cirka två timmar i rumstemperatur. Ställ därefter in den i kylen cirka tio minuter och ta sedan ut den ur formarna
5. Skär kolan i önskad storlek och slå in i smörpapper