

Julgodis med 4H

Knäck

2 dl socker

2 dl ljus sirap

2 dl vispgrädde

2 msk smör

50 g hackad mandel

Blanda socker, sirap och grädde i en tjockbottnad kastrull.

Koka smeten på het och jämn värme. Koka tills smeten klara kulprovet.

Ta bort från plattan och rör i smöret och den hackade mandeln.

Häll smeten i knäckformar.

Ischoklad

200 g mörk blockchoklad

100 g kokosfett

2 ägg

Smält kokosfettet och chokladen i en kastrull på låg värme. Rör om tills allt har smält. Låt blandningen svalna.

Vispa upp äggen. Tillsätt chokladblandningen lite i sänder. Vispa under tiden.

Fyll massan i knäckformar.

Garnera efter tycke och smak.

Dajm

0,5 dl vetemjöl

1 msk kakao

0,5 dl sirap

50 g smör

1 dl socker

Pensling:

150 g ljus blockchoklad

Blanda allt i en stekpanna eller en tjockbottnad kastrull.

Låt koka på svag värme ca 4-5 minuter eller tills du kan göra kulprovet.

Rör om hela tiden.

Häll upp smeten på bakeplåtspapper. Låt stelna.

Smält blockchokladen och bred ut den över dajmsmeten eller skär dajmen i bitar och doppa bitarna i den smälta chokladen.



Lakritskola

3 dl vispgrädde

3 dl strösocker

1 dl sirap

1 msk kakao

0,75 dl krossad turkisk peppar

2 tsk smör

Klä en form med bakplåtspapper.

Krossa den turkiska pepparen i en mortel.

Blanda grädde, socker, sirap, kakao och den krossade turkiska pepparen i en vid kastrull.

Låt det koka upp under omrörning. Koka utan lock ca 15 min utan att röra om så mycket, gör sedan ett kulprov.

Rör ner smöret och håll smeten i formen. Ställ formen svalt.

Citronkola

100 g smör

3 dl strösocker

2 dl vispgrädde

1 dl ljus sirap

1 msk vaniljsocker

1 citron

Smält smöret i en tjockbottnad kastrull.

Tillsätt strösocker, vispgrädde, ljus sirap och vaniljsocker. Koka upp och koka utan lock tills smeten klarar kulprovet eller ca 125° rör om då och då. Rör

det yttersta av skalet på citronen och blanda i smeten.

Håll upp på ett bakplåtspapper och låt svalna. Skär eller klipp i bitar.

Vid 122-125° är knäck eller kolasmet lagom kokt.

Vid 140-145° får man hårda kolar med lite segt i mitten.

Vid 160° är smeten karamellfast.

Kulprovet: Doppa lite av smeten i en kopp med kallt vatten. Går det att forma till en kula är knäcksmeten färdig. Går massan att bryta sönder men är lite seg är den lagom hård för kola och stelnar smeten genast och går att bryta är den karamellklar.

Tiden kan variera beroende på om kastrullen har en vid eller mindre vid botten.

Förvara knäck och kola svalt men inte i kylskåp.

Tips! Knäck och kola går bra att frysa.