

## Kola med ingefära och hasselnötter

*Sagolik kola med underbar smak! Med hjälp av kökstermometer eller kulprovet kontrollerar du lätt så att du får rätt konsistens på kolan. Lagom seg ska den vara!*

ca 50 st

### Ingredienser

50 g smör  
1 1/2 dl vispgrädde  
1 1/2 dl strösocker  
1/2 dl vit sirap  
1 tsk malen ingefära  
1 tsk vaniljsocker  
50 g hackade rostade hasselnötter

### Gör så här:

Smält smöret i en tjockbottnad vid kastrull. Tillsätt grädde, socker, sirap, ingefära och vaniljsocker. Koka upp och låt koka utan lock 15-20 min tills smeten klarar kulprovet eller tills temperaturen är 122°C. Tiden varierar beroende på hur stor kastrull man har. Rör i smeten ganska ofta. Häll smeten i en form, ca 15x20 cm. Strö över hasselnötter och tryck till lätt med handen. Låt svalna innan du skär eller klipper kolan i bitar. Förvara svalt.

Kulprov: Häll några droppar av smeten i kallt vatten och rulla till en kula som ska vara fast och hård.

