

# Gräddkola med Amarula, pistage och havssalt.

Gör en härlig gräddkola med Amarula, pistage och havssalt från vinnaren av Årets Konditor 2014, Sara Aasum Hultberg.



30 MIN

Bakverk

Sötsaker

## Gräddkola med Amarula, pistage och havssalt

### Ingredienser:

200 gram smör  
2 dl socker  
1/2 dl farinsocker  
1 dl Amarula Cream  
2 dl grädde  
1 dl ljus sirap  
1/2 tsk havssalt  
1/2 dl pistagenötter  
200 gram mörk choklad

### Gör så här:

1. Smält smöret i en kastrull och bryn det. Värm på medeltemperatur tills det börjar bubbla och rör om hela tiden, låt det få en gyllenbrun färg.
2. Dra av ifrån plattan och tillsätt då socker, farinsocker, Amarula, grädde

och ljus sirap.

3. Rör om och ställ tillbaka på plattan och koka på medeltemperatur tills den är cirka 124 grader. Använd en termometer eller gör kulprovet.

4. Häll i en form med bakplåtspapper, cirka 20 x 20 cm.

5. Låt stå i rumstemperatur över natten och skär sedan i fina bitar.

6. Smält den mörka chokladen och doppa bitarna, låt stelna.



Spara i lista

## Amarula Cream, 700ml

Systembolagsnummer: 677

199,00 kr

---

Den läckra marulalikören passar perfekt som avec, som ingrediens i drinkar, eller som ingrediens i spännande bakverk och desserter!

### Fler godsaker med Amarula:



### Goda desserter och sötsaker med Amarula.

Amarula är en fantastisk ingrediens i olika bakverk och desserter. Här listar vi 8 goda bakverksrecept som alla innehåller Amarula.

[Läs mer](#)

---



## Varma drinkar till kalla dagar.

När snön yr och termometern visar en bra bit under nollan värmer vi oss gärna med någon av följande drinkar. Några passar i termoserna, andra bäst hemma.

[Läs mer](#)

---



## Amarula Colada

Vi har gjort en läcker variant av den somriga drinken Piña Colada med den gräddiga likören Amarula från Sydafrika.

[Läs mer](#)

---

Utskrift