

Saltad lakritskola med mörk chokladtryffel

Chokladtryffel:

75 g	smör
1,5 dl	vispgrädde
300g	mörk choklad (Valrhona Guanaja 70%)
1 nypa	Havssalt Læsø

Lakritskola:

2,5 dl	strösocker
100 g	smör
3 dl	vispgrädde
1 dl	farinsocker
0,5 dl	glukos
3 msk	lakritspulver
1 krm	vaniljpulver
1 tsk	Havssalt Læsø

Koka upp grädde och smör i en kastrull. Dra av från värmen och rör ner den hackade chokladen och saltet.

Lägg bakplåtspapper i en form på ca 15x20 cm och häll i tryffelsmeten och ställ i frysen. Smält ihop smör och socker i en stor tjockbottnad kastrull, låt koka i ca 5 min till massan är gyllenbrun.

Tillsätt grädde, farinsocker, glukos, lakritspulver, vanilj samt salt och koka utan lock och omrörning i ca 20 min. Kolan skall vara 124 grader varm. Ta ut formen med tryffeln ur frysen och häll på kolan, ställ in i frysen igen i ca 30 min och ställ sedan i kylan. Låt stå över natten. Ta fram kolan minst en timme innan den skärs upp.