



Lyxig lakritskola

Ca 60 styck



Genomsnitt



Ca 60 Min.



Ingredienser:

100 g smör rumsvarmt
2 1/2 dl strösocker
Ca 1 - 2 msk lakritspulver
3 dl vispgrädde
1 dl farinsocker
3 msk Dr. Oetker flytande glykos
1/2 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker
1 krm salt

- 1 Smält smör och socker i en tjockbottnad kastrull. Koka under omröring i 3-5 minuter till gyllenbrun färg. Tillsätt lakritsextrakt, grädde, farinsocker, glykos och vaniljsocker. Låt koka utan lock tills smeten klarar kulprovet eller är 124 grader, ca 20 min.
- 2 Häll i en form med bakplåtspapper, ca 20*25 cm. Låt stelna i rumstemperatur. Skär i bitar och slå in i papper.
- 3 **Kulprovet:**
Häll några droppar av smeten i iskallt vatten och rulla till en kula. Kulan ska bli fast och hård.



© Dr. Oetker Box 5370 402 28 Göteborg · www.oetker.se
E-Mail: info@oetker.se · Tel: +46 (0) 31-86 45 80