



Foto: Ulf Svensson

## Knäck

### Ingredienser 70 st

2 dl	strösocker
2 dl	vispgrädde
2 dl	ljus sirap
50 g	smör

### Smaksättning

välj en

1 dl	cashewnötter, hackade
1 dl	solroskärnor, rostade
1 dl	pinjenötter, rostade
1 dl	mandel, hackad
2 msk	kakao

### Tillagning

---

**Den traditionella knäcken är med hackad mandel, men här erbjuder vi olika förslag på smaksättningar som rörs ner när knäcksmeten kokat färdigt.**

1. Blanda socker, grädde, sirap och smör i en vid tjockbottnad kastrull. Koka utan lock. Rör då och då tills smeten håller kulprovet för knäck, 125°. Vid 130° är knäcken mycket hård.

2. Rör ner någon av smaksättningarna och fördela smeten i knäckformar med hjälp av två skedar. Förvara knäcken svalt i burk med lock.

### Kulprovet:

Häll några droppar av kola- eller knäcksmet i iskallt vatten och rulla sedan en kula. Fudgekolan ska vara lite seg och ganska mjuk, 116°. Kulan för knäck ska vara seg och ganska fast 125°-130°.