



Foto: Ulrika Pousette

Rökig knäck

Ingredienser 60 knäck

2 dl	strösocker
2 dl	sirap, ljus
2 dl	vispgrädde
0,5 dl	whisky, rökig (t ex Laphroaig)
1 msk	smör
3 msk	sötmandel, hackad

Tillagning

Whiskyn ger knäcken en ny och spännande smak.

1. Blanda socker, sirap, grädde och whisky i en vid kastrull eller stekpanna. Koka knäcken kraftigt utan lock tills den är 124°, beräkna 20 min. Rör då och då.
2. Häll lite av den heta smeten i en kopp med kallt vatten. Går smeten att forma till en rund kula är den färdig, annars får den koka några minuter till.
3. Ställ knäckformarna på en bricka. Lyft av kastrullen från värmen och blanda i smör och mandel. Klicka smeten i knäckformarna med hjälp av två teskedar. Låt knäcken kallna.
4. Förvara knäcken med smörgåspapper mellan lagren i en burk med lock. Låt stå i kylen.