

Limekola (ca 60 st)

100 g smör
2 dl vispgrädde
3 dl socker
1 dl ljus sirap
1 tsk vaniljsocker
2 limefrukter, rivet skal av

Smält smöret i en tjockbottnad, vid kastrull. Tillsätt grädde, socker, sirap och vaniljsocker. Koka utan lock, rör om då och då tills smeten håller för ett kulprov (häll några droppar i iskallt vatten och rulla till en seg och ganska fast kula). Koktid ca 15 min i en vid kastrull och ca 30 min i en kastrull med mindre botten. Smaksätt med limeskalet. Häll upp smeten på en oljad plåt. Låt svalna och skär eller klipp i bitar. Slå in i papper och förvara kallt.

Alternativ:

Byt ut limefrukterna mot en citron