

# Lyxig chokladkolapaj

Det här behövs till 14-16 bitar

200 g chokladkakor (Safari choklad cookies el. Maryland cookies)

75 g smör

## **Mörk chokladkola:**

1 ½ dl vispgrädde

1 ½ dl strösocker

1 dl mörk sirap

2 msk kakao

½ tsk ättiksprit (12 %)

50 g smör

## **Vit chokladkola:**

1 ½ dl vispgrädde

1 ½ dl strösocker

1 dl ljus sirap

100 g vit choklad

½ tsk ättiksprit (12 %)

50 g smör

**Garnering:** Kakao

## **Gör så här:**

1. Mixa kakorna till smulor i en beredare, Smält och häll det i matberedaren under tiden som den går. Tryck ut smulorna i en form med löstagbar kant. Ställ kallt.
2. **Mörk chokladkola:** Blanda grädde, socker, sirap och kakao i en kastrull och koka upp. Låt koka ca: 10 min till 120°. Dra kastrullen från värmen och rör i ättiksprit och smör. Häll upp kolan i pajskalet. Ställ kallt.
3. **Vit chokladkola:** Blanda grädde, socker, och sirap i en kastrull. Koka upp och koka till 120°
4. Hacka under tiden chokladen. Dra kastrullen åt sidan och rör i hackad choklad, ättiksprit och smör. Häll genast smeten över den stelnde mörka chokladkolan. Ställ kallt.
5. Ställ fram pajen en stund innan den serveras. Pudra över kakao. Ev. vispa grädde till.