

Kokos praline



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100-150 g** kokos
- **150 g** šećer u prahu
- **1** vanil šećer
- **50 g** margarina
- **200 g** čokolade za kuvanje
- **1 dl** slatke pavlake

Priprema

Fil: Staviti slatku pavlaku da provri, nakon vrenja sipati šećer i vanil šećer, dodati margarin i mešati, kada se sve sjedini isključiti i sipati kokos sipati 100 g, ako je masa retka dosipati polako ostalih 50 g dok se ne zgusne. Ostaviti da se prohladi.

okolada: Pripremiti kalupe za praline, ja koristim dva od po 12 pralina za ovu količinu. Moraju u potpunosti biti suvi. Otopiti 150 g čokolade na pari (paziti da ne doe u kontakt sa vodom) ja je topim u mikrotalasnoj na medium oko 3 minuta, ali mnogo puta izvadim i promešam. Kada je čokolada otopljena, kašicom za kafu sipamo u kalup i razmazujemo sa strane (ja radim sa cetkicom za likovno, naravno tankom). Kada se papuni staviti u zamrzivac na par minuta da se stegne. Filovati svaki smesom od kokosa i zatvoriti čokoladom. Staviti opet u zamrzivac na par minuta. Nakon toga su spremne za vaenje i posluživanje.

Savet

Ja prvo stavljam okoladu u jedan kalup, pa dok je on u zamrzivau stavljam okoladu u drugi, isto tako i sa filom

od kokosa, takoe prvo nafilujem kalup i tek onda zatvaram.