Praline sa umbirom

težina: **lako**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Punjenje:

- **1 manji**koren umbira
- **250 ml**slatke pavlake
- **300 g**crne cokolade
- **1 kesica**nes kafe
- **100 g**margarina

Za premazivanje kalupa:

- **200 g**bele cokolade
- **5 kašika**ulja

Priprema

Na pari istopiti belu cokoladu sa uljem pa premazati kalupe za praline i staviti u frižider da se ohladi.

umbir kuvati sa pavlakom i kada provri kinuti sa vatre i ostaviti da odstoji oko 30 minuta pa ponovo vratiti da provri. Skinuti sa šporeta pa dodati crnu cokoladu, kafu, margarin i mešati dok se cokolada i margarin ne otope i smesa izjednaci. Izvaditi umbir i puniti kalupe.

Savet