Praline sa suvom šljivom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za praline:

- **100 g**bele cokolade
- **100 g**crne cokolade
- **400 g**suvih šljiva
- **6 kašika**ulja
- **100 g**mlevenih oraha
- **1/2 kašicice**cimeta
- rum

Priprema

Rastopiti crnu i belu cokoladu sa uljem i namazati silikonske kalupe, ostaviti da se stegne cokolada. Na masinu za meso samleti suve šljive (preliti ih sa vrelom vodom da omeknu i dobro osušiti) dodati mlevene orahe, cimet i malo ruma. Ovom smesom puniti silikone i premazati sa malo cokolade da se zatvore. Dobro ohlaene praline vaditi iz kalupa. PRIJATNO!

Savet