

Praline



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **95** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** gorke cokolade za kuhanje
- **200 g** mljevene cokolade za kuhanje
- **200 g** bijele cokolade za kuhanje

Za praline na bazi maslaca:

- **100 g** maslaca
- **100 g** šećera u prahu
- **100 g** mljevene cokolade

Fil za Mousse au Chocolat praline:

- **3-4** **kaike** slatke pavlake
- **100 g** mljevene cokolade

Priprema

Osnovni sastojak za praline: cokolade na pari istopiti posebno. Za obične cokoladne praline potrebno je samo nasuti u silikonske kalupe. (po želji se mogu sa cokoladom izmiješati mljeveni orasi bademi, lješnjak, instant

espresso ili neke druge arome). Za prošarane praline: željenu cokoladu (tamnu, mliječnu ili bijelu) nasuti do pola i preko nasuti drugi dio cokolade. Lagano prošarati cackalicom. Za punjene praline: cokoladu nasuti do pola silikonskog kalupa. Npr. staviti lješnjak. Kandirano voće od višnje, narandže i sl. na sredinu i prekriti drugim dijelom cokolade.

Za filovane praline: Potrebno je nasuti prvi dio cokolade i staviti u hladnjak 10 minuta da se ohladi. Pomocu male kašičice staviti malo željenog fila samo na sredinu već ohlađene praline u silikonski kalup. Nasuti drugi dio cokolade i staviti u hladnjak oko 2 sata. Prije posluživanja praline izvaditi da stanu oko 10 minuta na sobnoj temperaturi. Za ljubitelje malo meskih pralina, potrebno je samo dodati 1-2 kašičice ulja. Za različite arome u cokoladu se može dodati i par kapi arome različitih okusa (narane, vanile ruma i sl.). Također se u istopljenu cokoladu može dodati i par kapi likera od višnje ili nekog drugog. Kada se cokolada izlije u kalupe, potrebno je povremeno lagano kucnuti po strani kalupa da se cokolada izjednači.

Fila sa maslacem: cokoladu otopiti na pari. Nije potrebno čekati da voda prokuha, već odmah staviti zdjelu sa cokoladom iznad još ne provrvene vode. Pazite da voda ne dodiruje zdjelu. Maslac izmiksati sa šećerom u prahu i lagano dodati istopljenu cokoladu. (cokolada ne smije da bude puno vruća). Mousse au Chocolat fila: Na pari otopiti cokoladu i dodati slatku pavlaku. Miješati dok se ne dobije kompaktna masa. Za ukrasiti praline je idealno kandirano voće. Utopiti u cokoladu i ohladiti (npr. kandirane višnje sa bijelom cokoladom). Od istopljene cokolade istisnuti kolutice. Ohladiti na pola i utisnuti lješnjak, ostaviti na sobnoj temperaturi da se ohladi.

Savet

U navedene filove se mogu dodati: Rum, likeri višnje, narandže i sl. sok od narandže ili neki drugi, kandirano voće, kokos, pasirano voće koje se prethodno prokuha sa šećerom, ohladi i pasira, preprženi sjeckani lješnjaci ili neki drugi dodatci po vašoj želji. Okus i izgled pralina zavisi od vaše maste. Veoma ih je jednostavno napraviti ali zahtijevaju puno vremena za izradu.