

izkejk sa pralinom od ananasa



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjet**vrđog keksa po izboru
- **320 g**putera
- **480 g**krem sira
- 3jajeta
- **400 g**pralina od ananasa
- naprstak soli
- **350 ml**slatke pavlake
- **3 kašike**želatina
- **250 g**tamne cokolade

Priprema

Keks stavimo u blender ili rucno izmravimo. Dodamo 120 grama istopljenog putera i promešamo. Odložimo u posudu. Zatim prespemo u okrugli pleh i malo pritisnemo. Ostavimo u frižider. U posudi na šerpi sa vodom koja je provrela, istopimo praline sa 100 ml pavlake. Na vrlo niskoj temperaturi. Mešamo dok ne dobijemo glatku masu. U malo vode rastvorimo želatin i ostavimo da stoji oko 2 minuta. Dodamo u smesu sa pralinama i dobro izmešamo. Dodamo krem sir, so, šećer i jaja i ponovo sve mešamo dok se ne sjedini u glatku masu. Sipamo u smesu sa pralinama i mešamo. U blenderu izmravimo oko 40 pralina u poveće komade. Dodamo ostatak pavlake, promešamo i sipamo u pleh. Ostavimo da se stvrdne oko 1 sat. Sipamo na vrh ganaš i kad se malo stvrdne ukrasimo.

Ganaš pravimo ovako: Zagrejemo pavlaku, dodamo cokoladu dobro izmešamo.

Savet

Postoji jedna reklama kako su Novozelandjani postali vlasnici ovih bombona. Naravno da nije tako bilo ali kakogod zaista je vrlo ukusna <https://www.youtube.com/watch?v=hpj2oVJhYjM>