

oko praline (2)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** cokolade za kuvanje
- **250 ml** mleka
- **1 kesica** pudinga od cokolade
- **2 kašike** šećera
- **50 g** margarina
- **3 kašike** likera od jagode ili višnjevice

Priprema

Na pari otopiti 100 g cokolade pa pomocu tanke cetkice premazati cokoladom silikonske kalupe za praline. Nije potrebno da se kalupi prethodno mažu uljem. Ostaviti u frižideru da se cokolada stegne. Ponoviti postupak još dva puta, sa preostalom cokoladom.

Dok se treci sloj cokolade hladi, pripremiti fil: Skuvati puding u zaslaenom provrelom mleku. Kad se puding ohladi, sjediniti ga sa umucenim margarinom, pa dodati i liker od jagode. Sipati fil u špric za ukrašavanje pa puniti svaku pralinu, ali ne do kraja. Opet staviti praline na hlaenje.

Na kraju praline premazati cokoladom, tj. "zatvoriti" ih. Još malo ohladiti, pa izvaditi iz kalupa i poslužiti.

Savet

Praline po želji možete puniti euro-kremom ili nekim drugim filom, ubaciti lešnike, kikiriki, višnje iz kompota

ili ono što najviše volite.