

Karamel praline



težina: **lako**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 gcrne Menaž cokolade**
- **100 gbele cokolade**
- **6 kašikaulja**

Za fil:

- **5 kašikašecera**
- **2 kašikevode**
- **100 gkokosa ili lešnika**
- **50 gputera ili margarina**

Priprema

Karamelisati šefer na tihoj vatri (da bude zlatno žuta boja), dodati vodu i margarin, sve zajedno kuvati na tihoj vatri da se šefer istopi neprestano mešati. Dodati kokos ili mlevene lešnike, staviti da se ohladi. Dok se fil hlađi istopiti crnu cokoladu sa 4 kašike ulja na tihoj vatri ili na pari neprestano mešajući. Sipati cokoladu u kalupe za praline, po pola kašicice - laditi u frižideru. Na stegnutu cokoladu stavljati fil (koji smo pravili u male kuglice), a preko tih kuglica ostatak cokolade - vratiti u frižider da se sve zajedno stegne. Ovo isto uraditi i sa belom cokoladom i 2 kašike ulja. Od ove kolicine izae oko 50 pralina.

Savet

Preline su predivnog ukusa kako sa kokosom tako i sa lešnikom...isprobane i jedne i druge...