Kokos praline+lešnik praline



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za praline sa kokosom:

- **400 g**bele cokolade
- **4 kašike**ulja

Za kokos fil:

- **100 ml**slatke pavlake
- **1 kašika**šecera u prahu
- **50 g**kokosa
- **1**kremfiks
- **1 kašicica**arome vanile

Za lešnik fil:

- **50 g**lešnika
- **1 kašika**šecera u prahu
- **1**kremfiks
- **50 g**jezgro lešnika
- **50 ml**slatke pavlake

Priprema

Belu cokoladu izlomite na kockice i stavite u šerpicu, dodajte malo ulja i otopite na pari, (preporucujem da prvo prokuvate vodu, sklonite sa vatre, pa tek onda da stavite šerpicu sa belom cokoladom i tako je otopite). Pripremite male papirne korpice, neka vam budu spojene po dve, (to je za one koji nemaju male silikonske kalupice za praline). Uzmite malu cetkicu, umacite cokoladu i premazite dno i zidove korpice, tako svaku. Stavite u frižider korpice da se cokolada stegne..odprilike 2 minuta. Tako isto uraditi još 2 puta.

Umutiti slatku pavlaku, pa dodati šecer, vanil šecer, kremfiks i kokos. Napuniti korpice i odgore premazati sa cokoladom. Ostaviti u frižider da se lepo stegnu. Lagano odvojiti papirnu korpicu od pralina i možete uživati u njihovom ukusu :) Za praline od lešnika: Uraditi sve isto kao da radite sa kokosom, samo stavite lešnike i jezgro lešnika.

Savet