

"Bonibon" Menaž praline



težina: **lako**

za: **90** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**Menaž cokolade
- **300 g**bele cokolade
- **100 g***Bonibon* bombonican
- **30 kašika**ulja
- **6** silikonskih modli za praline

Priprema

Istopite na tihoj vatri 150 g Menaž cokolade sa 7 kašika ulja. Otopljenom cokoladom napunite polovinu modli do pola. U drugi sud istopite 150 g bele cokolade sa 8 kašika ulja, pa time napunite drugu polovinu modli do pola.

Ostavite u frižider 10 minuta pa izvadite i u svaku otvor stavite po jednu Bonibon bombonu.

Ponovite postupak topljenja cokolade i postupite isto s tim da preko prethodno izlivenne bele cokolade sipate crnu i obrnuto. Vratite sve praline u frižider na pola sata.

Kada se stegnu izvadite iz modli, poreajte u papirnate korpice i služite. Ova kolicina cokolade dovoljna je za 90 pralina.

Savet