

Bronhi praline



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** bele cokolade
- **10** bronhi bombona
- **1 dl** slatke pavlake
- **3 kašike** ulja

Priprema

150 g cokolade otopiti sa tri kašike ulja. Silikonsku modlu za praline premazati otopljenom cokoladom, pa staviti u zamrzivac da se stegne. Zatim ponoviti postupak premazivanja i hlađenja još dva puta.

Izlomiti 50 g cokolade, preliti sa slatkom pavlakom i ubaciti bombone. Staviti na ringlu da se otopi, sve vreme mešajući, dok se bombone ne istope. Skloniti sa vatre i sačekati desetak minuta da se prohladi, povremeno promešati. Modlice napuniti smesom sa bombonama, ali ostaviti par milimetara prazno. Ostaviti u zamrzivac da se stegne, pa sipati ostatak otopljene cokolade. Kada se cokolada stegne izvaditi iz kalupa.

Savet