

Posne praline sa filom od malina



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Glazura:

- **200 g**posne cokolade
- **3 kašike**ulja

Fil:

- **150 g**malina (zamrznutih)
- **100 g**šecera
- **1 dl** vode
- **1**puding od maline

Priprema

Prvo cemo skuvati fil da bi se dobro ohladio. Vodu, šecer i maline (sa sokom) stavimo u šerpu da provri. Puding razmutimo sa 2,3 kašike vode i zakuvamo ga u maline koje su provrile kao i obicno. Fil ce biti gust baš.

Dok se fil hladi na pari cemo otopiti cokoladu sa uljem. Kalupe za praline pre toga spremimo. Meni ispadne od 20 do 24 praline od ove smese zavisi koliki sloj cokolade stavim. Kada je cokolada postala retka uzmemo jednu kašicicu i sipamo u jedan kalup-cvet, a razmazujemo sa cetkicom za likovno najbolje. Tako je najpreciznije. Mažemo dobro po ivicama i dnu. Tako svaki kalup. Stavimo u frižider 10ak minuta pa ponovimo postupak i opet cekamo da se stegne u frižideru. Nemojte tanko mazati jer se dešava da pucaju onda.

Kada je fil dobro prohladen, a čokolada stegnuta sipamo kašičicu fila u kalup ne do vrha jer odgore ide opet kašičica čokolade pa u frižider.

Praline treba da se hlade minimum 3h... Videćete i sami kada čokolada počne lepo da se odvaja od kalupa. Ukusne su i vrlo dekorativno izgledaju. Uživajte u ukusu čokolade i maline...

Savet

Idealno za posne dane koji su pred nama... Kalupi mogu biti raznih oblika i veličina...