Crno bele praline sa nutelom

težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**bele cokolade
- **200 g**crne cokolade
- **4 kašike**ulja
- **100 g**margarina
- **4 kašike**nutele
- **3 kašike**mlevene plazme
- **2 kašike**mlevenog lešnika

Priprema

Na pari cemo otopiti u dve šerpice po 100 g bele i crne cokolade sa 1 kašikom ulja i 25 g margarina. Pripremicemo 2 silikonska kalupa za praline... Ja sam pravila u jedan od 12 i jedan od 15 pralina, ali može od ove kolicine da se napravi maximalno 30 pralina. Kašicicom sipamo prvo je jedan kalup belu cokoladu odprilike 1/3 kalupa napunimo. Pa zatim crnu cokoladu isto u drugi kalup. Ostaviti neko vreme na hladno da se stegne cokolada.

Za to vreme pomešati u ciniju plazmu i lešnik pa dodati nutelu. Kad se stegla cokolada fil od nutele sipati kašicicom preko cokolade u oba kalupa odprilike isto 1/3 mora ostati mesta da prelijemo opet cokoladom.

Kada smo rasporedili nutelu opet otopimo cokoladu na isti nacin. Po 100 g odvojeno u šerpice sa uljem i margarinom po 25 g. Prelijemo kašicicom preko nutele do kraja kalupa. Ostavimo na hladnom nekih 60...90 minuta i vadimo iz kalupa. Ukusne su i imaju jacinu, prave cokoladne bombe...

Savet

Preporuujem za sve ljubitelje okolade...