

# **Praline od bele i crne cokolade sa mentom & višnjom & narandžom**



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **40** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **120** g šecera
- **3-4** kašike vode
- **1** kašika ekstrakta vanile
- **150** g margaferina (180g putera)
- **120** g mleka u prahu
- malosoli

### **Ostalo:**

- **150** g crne cokolade
- **1** kašika kakao praha
- **20** g putera
- malosoli

### **Punjjenje:**

- **1** kašika ekstrakta mente
- po želji višnje iz likera
- kandirana narandža

## **Priprema**

U šerpicu sipati vodu i šefer, kuvati dok se šefer ne istopi, a voda ne ispari, dodati ekstrakt vanile, mešati,

dodati mleko u prahu, mešati u ujednacenu masu, dodati margarin (koristila sam i puter, ali je tada cokolada meksa, pa se ne vadi lepo iz kalupa), malo soli, mešati.

Masu podeliti na dva dela, pa u jedan sipati ekstrakt mente, pomešati. okoladu belu i crnu rasporediti u kalupe, premazane uljem, i po želji kombinovati crnu sa belom.

Na sloj cokolade poloziti visnju iz likera ili kandiranu narandzu, pa preliti delom cokolade. Posto popunimo, kalup sa obe ruke protresti udaranjem o radnu površinu, da sav vazduh izadje iz njih i ako je potrebno, poravnati površinu kalupa nožem.

U drugi kalup sipati crnu cokoladu, belu cokoladu sa mentom, pa preko kombinovati negde belom negde crnom prekrti fil. Protresti kalup.

Ovako spremljene kalupe staviti u zamrzivac, da se praline dobro stegnu, na nekoliko sati. Pažljivo vaditi na tacnu.

## **Savet**

Punjeno možete izabrati po svom ukusu.