

Praline sa Menaž glazurom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 ml** mleko
- **2** vanilin-šecera
- **1 kesica** pudinga sa ukusom slatke pavlake
- **50 g** margarina
- **150 g** mlevenog keksa
- **400 g** čokoladne glazure

Priprema

U 100 ml hladnog mleka razmutiti puding. Osratak mleka uliti u šerpu, dodati vanilin-šecer i staviti da provri te u vrijuce mleko ukuvati razmucen puding. Mešati dok se ne zgusne. Ostaviti da se ohladi. Margarin penasto umutiti te ga sastaviti sa ohlaenim pudingom i dobro umutiti mikseom. Dodati mleveni keks i sve izmešati kašikom (ili varjaicom) kako bi se svi sastojci sjedinili. čokoladnu glazuru sipati u udubljenja u silikonski kalup, dobro protresti da glazura obloži zidove kalupa. Odložiti u zamrzivac desetak minuta da se glazura lepo stegne.

Špic za filovanje torti puniti pripremljenim filom i istisnuti preko čokoladne glazure (ali samo u sredinu, da ivice ostanu prazne-kao na slici).

Preko fila naneti čokoladnu glazuru da se popune modlice (kao na slici), a potom kalup staviti u frižider kako bi se praline stegle.

Praline istresti iz kalupa, servirati te poslužiti.

Savet