

Ferrero praline



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za premazivanje kalupa:

- **200 g** cokolade
- **2-3 kašikeulja**

Punjenje:

- **200 g** nutele ili nekog drugog cokoladnog krema
- **150 g** noisette cokolade
- **3 kašikeulja**
- **150 g** krupno mlevenih i pecenih lešnika
- **100 g** mlevenih lešnik napolitanke

Priprema

Prvo pripremiti cokoladu za premazivanje kalupa. Otopiti je na pari sa uljem pa silikonske kalupe premazivati sa otopljenom cokoladom. U svaki kalup staviti po kašicicu cokolade i razmazati i po stranicama kalupa pa staviti u zamrzivac da se stegne.

Punjenje: Na pari otopiti nutelu i cokoladu sa uljem, zatim dodati lešnik i napolitanke pa sve sjediniti. Iz zamrzivaca izvaditi kalupe sa stegnutom cokoladom pa puniti sa pripremljenom smesom zatim opet staviti u zamrzivac da se praline stegnu. Stegnute praline izvaditi iz kalupa i poredati na tacnu, po želji praline se mogu

prošarati sa otopljenom belom cokoladom.

Savet