

## **Domace praline**



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno:**

- **120 g** kiki bombona
- **100 g** bele cokolade
- **50 g** kandirane brusnice
- **0,5 dl** slatke pavlake
- **200 g** cokolade
- **3 kašike** ulja

### **Priprema**

Usitniti kiki bonbone i spremiti ostale sastojke.

U šerpici rastopiti kiki bombone, slatkou pavlaku i belu cokoladu. Dodati seckanu brusnicu. Ostaviti da se ohladi.

Otopiti 100 g cokolade u mikrotalasnoj, izvaditi je i dodati preostalu cokoladu. Mešati dok se sva cokolada ne otopi, umešati 3 kašike ulja.

Uzeti silikonske kalupe za praline i premazati svaki otvor sa otopljenom cokoladom, vratiti u frižider i ponoviti postupak još jednom. Svaku pralinicu napuniti sa filom i preliti ostatkom cokolade. Ostaviti da se hlađi preko noci u frižideru.

## **Savet**

Ukoliko vas mrzi da mažete etkicom okoladu, vi razlijte svu okoladu u kalupe i postavite pek papir ispod.nakon 30 sekundi okrenite modlu u vis i višak okolade e iscureti, stavite da se hлади 2-3 minuta i ponovite postupak. Napunite sa nadevom ali ostavite 2-3 mm od vrha da okolada može lepo da se razlije, tj. da svaka pralinica bude lepo zatvorena. Stvarno nije teško a imate prave domae praline. Ukoliko nemate silikonske modlice za praline mogu da posluže i plii kalupi za led.