

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, slatku 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 preliterati ostatkom cokolade. Ostaviti da se hladi 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 hladi 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 doma?e praline. Ukoliko nemate silikonske modlice za praline mogu da posluže i pli?i kalupi za led.