

Praline sa belom i crnom cokoladom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za crne praline:

- **200 g** crne cokolade
- **125 ml** slatke pavlake
- **nekoliko komada** višanja iz kompota
- **3 kašike** rum

Za bele praline:

- **125 ml** slatke pavlake
- **200 g** bele milka cokolade
- **50 g** mlevenog keksa
- **50 g** mlevenih oraha
- **nekoliko komada** višanja iz kompota

Priprema

Na laganoj vatri otopiti 200 g crne cokolade pa dodati 125 ml slatke pavlake promešati, voditi računa da pavlaka ne provri. Višnje ocediti iz kompota pa staviti u manju ciniju i preliti sa 3 kašike rum. U kalupcice staviti kašiku cokolade pa jednu višnju i opet kašiku cokolade. Zatim otopiti 200 ml bele cokolade sa 125 ml slatke pavlake pomesati, dodati 50 g mlevenog keksa i 50 g mlevenih oraha i sipati kašiku smese u kalup. Dodati višnju pa opet kašiku bele cokolade, ohladiti. Prijatno.

Savet

U ove praline mogu se staviti i zamrznute višnje, koje se odmrznu, ocedi se sok i stave se u rum.