

# **Kokos praline**



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **40** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **100-150 g**kokos
- **150 g**šecer u prahu
- **1**vanil šecer
- **50 g**margarina
- **200 g**cokolade za kuvanje
- **1**dlslatke pavlake

## **Priprema**

Fil: Staviti slatku pavlaku da provri, nakon vrenja sipati šecer i vanil šecer, dodati margarin i mešati, kada se sve sjedini iskljuciti i sipati kokos sipati 100 g, ako je masa retka dosipati polako ostalih 50 g dok se ne zgusne. Ostaviti da se prohladi.

okolada: Pripremiti kalupe za praline, ja koristim dva od po 12 pralina za ovu kolicinu. Moraju u potpunosti biti suvi. Otopiti 150 g cokolade na pari (paziti da ne doe u kontakt sa vodom) ja je topim u mikrotalasnoj na medium oko 3 minuta, ali mnogo puta izvadim i promešam. Kada je cokolada otopljena, kašicicom za kafu sipamo u kalup i razmazujemo sa strane (ja radim sa cetkicom za likovno, naravno tankom). Kada se papuni staviti u zamrzivac na par minuta da se stegne. Filovati svaki smesom od kokosa i zatvoriti cokoladom. Staviti opet u zamrzivac na par minuta. Nakon toga su spremne za vaenje i posluživanje.

## **Savet**

Ja prvo stavljam okoladu u jedan kalup, pa dok je on u zamrizvau stavljam okoladu u drugi, isto tako i sa filom

od kokosa, tako e prvo nafilujem kalup i tek onda zatvaram.