

Praline sa likerom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200** gcrne cokolade
- **2 -3** kašikeulja

Punjenje:

- **150** gbele cokolade
- **3-4** kašikelikera Baileys, pinjacolada,...

Priprema

Potrebno je da imate silikonske kalupe za praline. Otopite cokoladu i cetkicom popunite unutrašnjost praline. Stavite na hlažene u frižider. Postupak ponovite još 2-3 puta. Otopite belu cokoladu i dodajte 3 kašike nekog kremastog likera po izboru. Popunite pralinice i ostavite ih opet par minuta na hladjene. Zatvorite otvore preostalom tamnom cokoladom. Ostavite modlice sa pralinama da se dobro ohlade najbolje preko noci u frižideru. Sutradan ih samo blago istisnite iz kalupa.

Savet