

Praline sa umbirom



težina: **lako**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Punjjenje:

- **1 manjikoren umbira**
- **250 mlslatke pavlake**
- **300 gcrne cokolade**
- **1 kesicanes kafe**
- **100 gmargarina**

Za premazivanje kalupa:

- **200 gbele cokolade**
- **5 kašikaulja**

Priprema

Na pari istopiti belu cokoladu sa uljem pa premazati kalupe za praline i staviti u frižider da se ohladi.

umbir kuvati sa pavlakom i kada provri kinuti sa vatre i ostaviti da odstoji oko 30 minuta pa ponovo vratiti da provri. Skinuti sa šporeta pa dodati crnu cokoladu, kafu, margarin i mešati dok se cokolada i margarin ne otope i smesa izjednaci. Izvaditi umbir i puniti kalupe.

Savet