

Domace praline



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

potrebno

- **50** gcrne cokolade 70% ka.
- **50** gcokolade za kuvanje
- **100** gbele cokolade
- **15** komlešnika
- **3** kaš.ulja
- **20** gmlevene plazme
- **1** kašicicakokosa
- **100** gmlecne cokolade

Priprema

Svaku cokoladu u posebni sud otopiti na pari na optimalnoj t sa po kasikom ulja, pripremiti mini silikonske kalupe i svaki premazati odnosno obložiti crnom cokoladom i staviti u frizider na 10-tak minuta. Nakon što izvadite kalupe svaki lešnik prepolovite na pola i stavite po jednu polovinu u svaki otvor i prelite mlecnom cokoladom, ali ostavite nekoliko mm do vrha, stavite u frižider i nakon sat/dva prelite belom cokoladom... Možete promeniti redosled, a ja sam dodavala u belu cok. mleveni keks, seckane lesnike i kokos pa tu masu stavljala izmedju crne i mlečne cok odnosno u sredinu, naliti do vrha cokoladom i kalupe staviti u frižider da prenoce.

Savet

Možete kombinovati sa kafom (instant), kokosom, rumom ili likerom...