

Praline (Srce)



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Za fil:

- **300 g**šecera
- **100 ml**vode
- **125 g**maslaca
- **90 g**brašna
- **1**ekstrat (ukus po volji)

Za oblaganje modli:

- **200 g**cokolade
- **2** kašikeulja

Priprema

Prvo istopiti cokoladu sa uljem na pari pa svaku silikonsku modlu premazati cokoladom ostaviti da se stegnu.

Sjediniti vodu i šećer, promešati da se šećer istopi i kada voda provri kuvati 1 minut. Skloniti sa ringle i dodati maslac. Kada se maslac otopi, dodati brašno, dobro promešati da ne ostanu grudvice i kuvati 5 minuta. Dok se smesa kuva neprestano mešati, dodati ekstrat. Posle 5 minuta skloniti sa ringle i mikserom mutiti još 5 minuta. Ohladiti pa rukama praviti male kuglice i stavljati u svaku silikonsku modlicu obloženu cokoladom. Na tako napunjene modlice stavljati po malo cokolade (završni sloj).

Savet

Treba se malo pomuiti ali rezultat je više nego odlian.