

Praline sa vocnim punjenjem



težina: **lako**

za: **90** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**šecera
- **100 ml**vode
- **125 g**margarina
- **90 g**brašna
- **1/2** ekstrata od narandže
- **1/2**ekstrata od jagode
- **400 g**cokolade
- **8** kašikaulja

Priprema

Prvo istopite cokoladu sa uljem na pari, pa svaku silikonsku modlu premažite cokoladom i ostavite da se stegnu. Sjedinite šećer i vodu, promešajte da se šećer otopi i kada provri kuvajte još jedan minut.

Sklonite sa ringle pa dodajte margarin, promešajte i na kraju dodajte brašno, kašiku po kašiku da ne ostanu grudvice.

Kuvajte još 5 minuta, a zatim podelite na dva dela. U jedan deo stavite 1/2 ekstrata od narandže, a u drugi deo 1/2 ekstrata od jagode. Zatim svaki deo izmiksirajte.

Tako pripremljenim filom puniti praline. Na tako napunjene modlice stavljati po malo cokolade (završni sloj).

Ostaviti u frižideru 30 minuta da se stegnu pa vaditi iz kalupa i služiti. Po želji možete servirati u papirnim

korpicama.

Savet