

Uskršnje praline



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za bele praline:

- **200 g** bele milka cokolade
- **1 kašik** aulja
- **mala kockica** putera
- **50 g** nugat milka cokolade
- **2 kašike** Moja Kravica Kuhinjica slatke pavlake
- **1 kašika** kokosovog brašna
- **1 kašičica** ekstrakta kokosa

Za praline sa mlecnom cokoladom:

- **200 g** mlečne cokolade
- **25 g** putera
- **1 kašik** aulja
- **50 g** bele cokolade
- **2 kašike** Moja Kravica Kuhinjica slatke pavlake
- **1 kašika** rum
- **12** višnji iz kompota

Priprema

200 g bele milka čokolade rastopiti sa 1 kašikom ulja, 50 g putera. Malo prohladiti. Silikonske kalupe namazati četkičom i ostaviti 10 minuta u frižideru. Postupak premazivanja ponoviti još 2 puta. Punjenje 50 g čokolade milka nugat. Otopiti sa 2 kašike **Moja Kravica Kuhinjica slatke pavlake**, dodati 1 kašiku kokosa, 1 malu kašičicu ekstrata od kokosa. Napuniti silikonske kalupe prekliti sa čokoladom i dobro ohladiti.

200 g milka čokolade otopiti sa 25 g putera, dodati 1 kašiku ulja. Namazati četkičom kalup i ostaviti 10 minuta u frižideru. Postupak ponoviti još 2 puta. Fil: 50 g bele čokolade otopiti sa 2 kašike **Moja Kravica Kuhinjica slatke pavlake** dodati 1 kašiku ruma. Puniti kalupe i u svaki pralinu staviti po jednu višnju. Preliti čokoladom i dobro ohladiti. Ukrasiti po želji.

Savet

Ukusno i vrlo dekorativno. Može poslužiti i kao dekoracija za tortu.