

## ***Praline sa malinama***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200** gcrne cokolade
- **200** gmlecne cokolade
- **5** kašikaulja

#### **Za fil:**

- **150** gšecera
- **50** mlvode
- **300** gmalina
- **1** kesica pudinga od maline

### **Priprema**

Sjediniti šećer i vodu, pa kuvati dok se šećer ne otopi. Zatim dodati maline, pa sve zajedno još malo kuvati, dok provri. Onda u to ukuvati puding koji je prethodno razmucen sa malo vode. Fil ostaviti da se ohladi.

U šerpicu sipati ulje, pa dodati izlomljenu cokoladu i na tihoj vatri otopiti. Stranice silikonskih kalupa, (koji su prethodno bili u frižideru) premazati cokoladom koristeći četkicu, pa staviti u frižider, da se stegne. Ponoviti postupak još jednom.

Nakon toga u svaki otvor sipati po kašičicu fila.

Fil ravnomerno rasporediti, pa preko sipati po kašičicu čokolade...

Staviti u frižider da se stegne, pa izvaditi iz kalupa i uživati u divnom ukusu.

**Savet**