

okoladne praline sa amarantom



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **50** g cokolade
- **1** kašikaulja
- **200** g cokolade
- **2** kašike šecera
- **40** g putera
- **1** kašikaulja
- **2** kašike vode
- **4-5** kašika semena amaranta

Priprema

Dobro zagrejati tiganj, pa sipati jednu kašiku amaramta. Poklopiti i ostaviti da se iskoka pazeci da ne zagori. Na isti nacin iskokati i preostali amarant.

Modlice za praline staviti u zamrzivac na nekoliko minuta da se ohlade. Na umerenoj temperaturi otopiti cokoladu sa malo ulja. Ohlaene modlice pomocu cetkice premazati cokoladom. Staviti u zamrzivac da se stegne. Izvaditi i ponovo premazati cokoladom i vratiti u zamrzivac. U šerpicu sipati vodu, dodati šefer i ostaviti da se otopi. Zatim dodati puter, cokoladu i ulje. Snižiti temperaturu, pa otopiti uz stalno mešanje. Nakon toga skloniti sa ringle i umešati kokice amaranta. Pripremljenom smesom puniti modlice, a zatim staviti u frižider da se ohlade. Izvaditi iz modle i servirati.

Savet