

## *Karamel praline*



težina: **lako**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **35** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200** gcrne **Menaž** cokolade
- **100** gbele cokolade
- **6** kašikaulja

#### **Za fil:**

- **5** kašikašecera
- **2** kašikevode
- **100** gkokosa ili lešnika
- **50** gputera ili margarina

### **Priprema**

Karamelisati šećer na tihoj vatri (da bude zlatno žuta boja), dodati vodu i margarin, sve zajedno kuvati na tihoj vatri da se šećer istopi neprestano mešati. Dodati kokos ili mlevene lešnike, staviti da se ohladi. Dok se fil hladi istopiti crnu cokoladu sa 4 kašike ulja na tihoj vatri ili na pari neprestano mešajući. Sipati cokoladu u kalupe za praline, po pola kašičice - laditi u frižideru. Na stegnutu cokoladu stavljati fil (koji smo pravili u male kuglice), a preko tih kuglica ostatak cokolade - vratiti u frižider da se sve zajedno stegne. Ovo isto uraditi i sa belom cokoladom i 2 kašike ulja. Od ove kolicine izađe oko 50 pralina.

### **Savet**

Preline su predivnog ukusa kako sa kokosom tako i sa lešnikom...isprobane i jedne i druge...