

## ***Praline Ferero Roše***



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **100 g** cokolade
- **100 g** bele cokolade
- **50 g** margarina
- **2 kašike** ulja
- **50 g** lešnika
- **2-3 kašike** nutele

### **Priprema**

Lešnik peci u rerni, uz pomoc kuhinjske krpe skinuti mu koricu, malo ga prohladiti, a zatim samleti. ?okoladu i belu cokoladu otopiti odvojeno na slaboj vatri uz po 25 grama margarina i kašiku ulja. Samleveni lešnik pomešati sa Nutelom.

Pripremiti kalupe za praline, pa u jedan sipati otopljenu cokoladu, sačekati da se malo prohladi i stegne, pa preko staviti fil od lešnika i Nutele i malo pritisnuti.

Raspore?eni fil zaliti otopljenom belom cokoladom. Drugi kalup iskoristiti za drugaciji redosled slaganja - najpre sipati otopljenu belu cokoladu, potom fil preko, a zatim sve zaliti otopljenom cokoladom.

Sačekati da se cokolada lepo stegne, pa vaditi praline iz kalupa i poslužiti ih.

**Savet**