

## **Posne praline sa filom od malina**



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Glazura:**

- **200 g** posne cokolade
- **3 kašike** ulja

#### **Fil:**

- **150 g** malina (zamrznutih)
- **100 g** šecera
- **1 dl** vode
- **1** puding od maline

### **Priprema**

Prvo cemo skuvati fil da bi se dobro ohladio. Vodu, šecer i maline (sa sokom) stavimo u šerpu da provri. Puding razmutimo sa 2,3 kašike vode i zakuvamo ga u maline koje su provrile kao i obicno. Fil ce biti gust baš.

Dok se fil hlađi na pari cemo otopiti cokoladu sa uljem. Kalupe za praline pre toga spremimo. Meni ispadne od 20 do 24 praline od ove smese zavisi koliki sloj cokolade stavim. Kada je cokolada postala retka uzmemu jednu kašicu i sipamo u jednan kalup-cvet, a razmazujemo sa cetkicom za likovno najbolje. Tako je najpreciznije. Mažemo dobro po ivicama i dnu. Tako svaki kalup. Stavimo u frižider 10ak minuta pa ponovimo postupak i opet cekamo da se stegne u frižideru. Nemojte tanko mazati jer se dešava da pučaju onda.

Kada je fil dobro prohlaen, a cokolada stegnuta sipamo kašicicu fila u kalup ne do vrha jer odgore ide opet kašicica cokolade pa u frižider.

Praline treba da se hlađe minimum 3h... Videcete i sami kada cokolada pocne lepo da se odvaja od kalupa. Uživajte u ukusu cokolade i maline...

### **Savet**

Idealno za posne dane koji su pred nama... Kalupi mogu biti raznih obilka i veliina...