

## ***Praline od bele i crne cokolade sa mentom & višnjom & narandžom***



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **120 g**šecera
- **3-4 kašike**vode
- **1 kašika**ekstrakta vanile
- **150 g**margarina (180g putera)
- **120 g**mleka u prahu
- **malosoli**

#### **Ostalo:**

- **150 g**crne cokolade
- **1 kašika**kakao praha
- **20 g**putera
- **malosoli**

#### **Punjenje:**

- **1 kašika**ekstrakta mente
- **po želji**višnje iz likera
- **kandiran**anarandža

### **Priprema**

U šerpicu sipati vodu i šecer, kuvati dok se šecer ne istopi, a voda ne ispari, dodati ekstrakt vanile, mešati,

dodati mleko u prahu, mešati u ujednacenu masu, dodati margarin (koristila sam i puter, ali je tada cokolada meksa, pa se ne vadi lepo iz kalupa), malo soli, mešati.

Masu podeliti na dva dela, pa u jedan sipati ekstrakt mente, pomešati. ?okoladu belu i crnu rasporediti u kalupe, premazane uljem, i po želji kombinovati crnu sa belom.

Na sloj cokolade položiti visnju iz likera ili kandiranu narandzu, pa preliti delom cokolade. Posto popunimo, kalup sa obe ruke protresti udaranjem o radnu površinu, da sav vazduh izađe iz njih i ako je potrebno, poravnati površinu kalupa nožem.

U drugi kalup sipati crnu cokoladu, belu cokoladu sa mentom, pa preko kombinovati negde belom negde crnom prekriti fil. Protresti kalup.

Ovako spremljene kalupe staviti u zamrzivac, da se praline dobro stegnu, na nekoliko sati. Pažljivo vaditi na tacnu.

## **Savet**

Punjenje možete izabrati po svom ukusu.