

Praline punjene nugat kremom



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**crne mlecne cokolade
- **200 g**bele cokolade
- **2 kašike**ulja
- **100 g**nugat krema
- **oko 25**korica za kolace
- peceni lešnici
- žele bombone
- višnje

Priprema

Rastopiti cokoladu na pari sa kašikom ulja. Razdvojiti korpice i u svaku sipati po kašicicu cokolade, odmah vrteti korice u krug kako bi cokolada ostala na zidovima korpice. Tako uraditi sa ostalim korpicama. Staviti ih da se hlade minu, dva u zamrzivac dok se cokolada ne stegne. Zatim ih izvaditi iz zamrzivaca i u svaku korpicu stavljati po malo krema, sitno seckanog lešnika, žele bombona, višnje... Naliti korpice do kraja cokoladom i svaki korpicu malo lupiti o podlogu kako bi se istisnuo vazduh i cokolada pravilno rasporedila. Ovaj postupak je veoma važan da bi se korpice lepo zatvorile, da ne curi nadev. Vratiti korpice da se hlade u hladnjak. Kada se stenu skinuti papirne korpice.

Isti postupak ponoviti i sa belom cokoladom. Para ti po želji.

Savet

Broj korpica zavisi od njihove veliine. Moji ukuani i ja obožavamo ove pravile, a ovom prilikom sam ih pravila za meni dragu osobu i upakovana sam ih u divnu foliju. Nadam se da e uživati u njima.