

Praline sa kandiranim, suvim i orašastim plodovima



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** crne čokolade
- **90 g** putera
- **30 g** seckanih pecenih lešnika
- **30 g** kandiranog voća (papaju i ananas)
- **30 g** suvog voća (suve šljive, suve smokve)

Priprema

Suvo i kandirano voće iseckati sitno. Lešnik iseckati malo krupnije. Sve pomešati i preliti sa pola kašičice ruma ili višnjevice. čokoladu otopiti na pari. Skloniti sa ringle dodati puter i mešati da se fino sjedini. Pola kašičice otopljene smese staviti u silikonski kalup za praline. Preko staviti seckani lešnik suvo i kandirano voće. Preliti sa pola kašičice otopljene smese. Kad napunite kalupe malo ih prodrmati da smesa izjednači. Ostaviti na sobnoj temperaturi da se ohladi 1 sat. Pa onda staviti u frižider. Ohladjene praline izvaditi iz kalupa. Od ove mere izadje 26 pralina. Prijatno.

Savet