

Milka praline



Sastojci

Za 12 vecih pralina:

- 300 g mlecne milka cokolade
- 3 kašike ulja za punjenje
- 300 ml mleka
- 1 puding dolcela od lešnika
- 5 kašike šecera
- 300 ml slatke pavlake
- 1 želatin
- 5 kašike hladne vode
- 2 kašike nutele ili eurokrema
- 3 kašike mlevenih lešnika ili krokanta

Za podlogu:

- 250 g mlevenog plazma keksa
- 2 kašike šecera
- 50 g otopljenog maslaca
- 50 g cokolade

Priprema

Topiti na pari milka cokoladu sa uljem. okoladom premazivati unutrašnjost vecih kalupa za praline (to raditi sa cetkicom). Staviti u zamrzivac na 5 minuta, da se cokolada stegne. Postupak ponoviti još 2 puta. Želatin pomešati sa 5 kašika vode i ostaviti da nabubri.

Za to vreme skuvati puding sa mlekom i šecerom, pa dodati u vruce eurokrem i želatin, dobro promešati i ostaviti da se ohladi.

Umutiti slatku pavlaku, dodati ohladjen puding i još mutiti da se masa ujednaci. Puniti praline.

Za podlogu istopiti cokoladu sa maslacem, pa dodati u keks sa šecerom i rukama umesiti. Masu podeliti na 12 delova i napraviti loptice. Svaku lopticu stisnuti na tacnu i napraviti okruglu pljeskavicu velicine pralina, pa ih poklopiti.

Ostaviti u frižider na 3 sata.