

Praline punjene nutelom i plazmom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g** crne cokolade
- **100 g** bele cokolade
- **3 kašike** ulja
- **malozelene** jestive boje

Za punjenje:

- **2 kašike** nutele
- **1 kašica** margarina
- **1 kašika** mleka
- **3 kašike** plazme

Priprema

okoladu crnu otopiti sa 2 kašike ulja na pari. Silikinske modle premazati otopljenom cokoladom staviti u frižider da se stegne pa ponoviti još jednom.

Belu cokoladu otopiti sa 1 kašikom ulja, dodati zelenu boju i sa njom premazati silikonske kalupe za praline staviti u frižider pa ponoviti još jednom premazivanje.

Izmešati margarin, plazmu, nutelu i mleko napuniti praline 2/3 pa odgore naliti cokoladu staviti u frižider da se dobro stegnu.

Savet

Brz, preukusan desert.