Praline sa breskvama

težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**cokolade
- **2**breskve iz kompota
- **1 kesica**želatina
- **200 ml**soka iz kompota

Priprema

Istopiti cokoladu pa premazati unutrašnjost kalupa za praline. (150 g, a oko 50 g ostaviti sa strane). Ostaviti u zamrzivac da se stegne. Za to vreme pripremiti žele od bresaka.

Izbledirati dve breskve iz kompota (može i sveže breskve). Dodati sok iz kompota da ukupno bude oko 200 ml (zajedno sa bledniranim breskvama). Jednu kesicu želatina preliti sa malo vode i ostaviti da nabubri.

Staviti izblendirane breskve zajedno sa sokom da se kuvaju. im pocne da "zuji" do tacke kljucanja skloniti sa vatre i dodati nabubreli želatin. Mešati sve vreme dok se želatin ne rastopi. Ostaviti da se ohladi.

Kada se cokolada u kalupu dovoljno stegla, a žele se ohladio, napuniti kalup. Ostaviti u hladnjak da se i žele skroz stegne. Nakon toga izvaditi kalup iz zamrzivaca i preliti ostatkom cokolade. Kada se i ta cokolada dovoljno stegla izvaditi pralin iz kalupa i poslužiti.

Savet