

Vocne praline



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** kvalitetne cokolade
- **8 kašika** ulja
- **400 g** mix crvenog voca
- **10 kašika** šecera
- **10 g** želatina

Priprema

Otopiti na peci cokoladu sa uljem, pustiti da se malo prohladi pa staviti po jednu kašičicu cokolade u svaki otvor za praline. etkicom premazati unutrašnjost kalupa. Pustiti da se cokolada stegne. Postupak ponoviti još dva puta.

Dok se cokolada steže napravite fil. Pomešati crveno voće (ja sam koristila maline i borovnice), preliti sa 100 ml vode i dodati 10 kašika šecera. Kuvati na laganoj vatri deset minuta.

Želatin preliti da 3 kašika vode i ostaviti da nabubri. Vocni fil skloniti sa ringle, pustiti nekoliko minuta da se prohladi, pa umešati želatin i ostaviti da se skroz ohladi, ali ne i stegne.

Puniti svaku šupljinu pralina filom, ali ne do kraja. Ostaviti malo prostora da možete dodati još jednu kašičicu cokolade kako bi ste zatvorili pralinu. Pustiti da se dobro stegne i ohladi.

Sutradan izvaditi praline iz kalupa i služiti. Ova mera je dovoljna za 800 g pralina. Prijatno!

Savet