

Praline sa suvim šljivama



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za beli deo:

- **200 g** mlevenog lešnika
- **4 kašika** šećera u prahu
- **200 g** bele čokolade

Za tamniji deo:

- **200 g** suvih šljiva
- **3 kašika** viskija
- **200 g** crne čokolade

Priprema

Otopiti na pari belu čokoladu sa šećerom u prahu. Kad se smesa izjednači skloniti sa šporeta pa umešati mleven lešnik. Svaku modlicu puniti do polovine ovom smesom.

Suve šljive preliti viskijem i ostaviti da odstoje nekoliko sati (ovo možete uraditi uveče da odstoje preko noći). Sutradan izblendati i spojiti sa crnom čokoladom koju ste otopili na pari.

Dopuniti svaku modlicu sa crnim filom i ostaviti da se dobro ohladi i stegne čokolada. Sutradan izvaditi praline iz modlica i uživati u ukusu. Prijatno!

Savet

Kola može biti i postan i mrsan u zavisnosti kojuokoladu koristite!