

Crno bele jogurtne praline



Sastojci

Potrebno je:

- 100 g bele cokolade
- 100 g gorke cokolade 65-70% kako mase
- 4 kafene kašičice zamrznutih borovnica
- 5 kafenih kašičica kukuruznog skroba
- 100 ml jogurta
- 4 kafene kašičice šecera

Priprema

4-5 kafenih kašika borovnica otopimo sa 4 kafene kašičice šecera i dobro ih izgnjecimo i usitnimo na blagoj vatri.

Borovnicama dodamo jogurt oko 100 ml (od kojih smo odvojili nekoliko kašika jogurta).

U odvojenu kolicinu jogurta umutimo oko 5 kafenih kašika kukuruznog skroba.

Jogurt koji smo dodali borovnicama lagano zagrevamo do laganog kljucanja i tada dodamo umucen skrob i zakuvamo veom gust fil koji odložimo u frižider na hlaenje.

Belu cokoladu otopimo u sudu na pari, cim voda dostigne tacku kljucanja ugasimo vatru. Pazite da sud nije u doticaju sa vodom. Ja sam koristila plitki teflonski tiganj jer je daleko od vode a lako se skuplja cokolada sa površine.

Belom cokoladom napunimo unapred spremljene kalupe (meni je kolicina od 100 gr bila dovoljna za 22 komada pralina). Kalupice odložimo u frižider da se ohlade.

Kada se bela cokolada stvrdne povadimo kalupe iz frižidera, napunimo špric za šlag sa kremom od jogurta i mažemo praline sa smesom u sloju po želji.

Tamnu gorcu cokoladu od 100 gr otopimo na isti nacin iznad pare i prelijemo savaku pralinu otopljenom cokoladom u kalupu. Praline potom vratimo u frižider i nakon desetak minuta mogu se vaditi iz kalupa.