

Praline sa mangom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** cokolade za kuvanje
- **1** kašikaulja
- **1 komad ili jedna konzerva** mango
- **1 kesica** želatina

Priprema

okoladu istopiti u mikrotalanskoj ili na pari sa kašikom ulja.

Namazati kalup za praline pomocu cetkice. Ostaviti oko 50 ml cokolade sa strane što je potrebno iskoristiti na kraju.

Ostaviti u zamrzivacu da se stegne, a za to vreme napraviti fil.

Iseckati mango svež ili iz kompota i staviti u šerpicu. Ako se radi sa svežim dodati jednu kasiku šecera i 100 ml vode, a ako se radi sa mangom iz kompota dodati 100 ml tecnosti iz kompota, a šecer nije potrebno dodavati. Želatin preliti sa malo vode tek da ogrezne i ostaviti da nabubri.

Zagrejati mango do tacke kljucanja, a onda dodati nabubreli želatin. Mešati sve da se sjedini. Kad se malo prohladi napuniti kalup sa cokoladom. Opet staviti malo cokolade, onu što je ostala, da se praline zatvore i vratiti u zamrzivacu da se sve lepo stgne.

Savet