

Praline sa brusnicom



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** crne cokolade
- **6 kašika** ulja
- **2 kašika** meda
- **50 g** seckan lešnik
- **200 g** bele cokolade
- **6 kašika** ulja
- **1 kašika** meda
- **100 g** seckane brusnice

Priprema

Na laganoj vatri otopiti crnu cokoladu sa uljem, medom i šećerom. Mešati dok se ne sjedine sastojci, a smesa postane glatka. Skloniti sa vatre i stavljati po 1 kašičicu smese u otvoru za praline. Peko staviti seckan lešnik. Belu cokoladu otopiti sa uljem, medom i šećerom na laganoj vatri pa umešati seckanu brusnicu. Ovim filom dopuniti praline i ostavite u frižideru da se dobro ohlade i stegnu. Vadite praline iz kalupa i uživajte. Prijatno!

Savet