

?okoladne praline sa višnjom i orahom



Sastojci

Potrebno je:

- 200 g čokolade
- 200 g šećera kristala
- 3 kašike vode obične
- 250 g margarina
- 1 kašičica cimeta
- 3 kašičice ruma
- 100 g oraha
- 40 komada višanja
- 40 komada papirnih korpica

Priprema

Šećer staviti u šerpu i preliti rumom i sa malo vode, tek da se malo navlaži i otopiti ga na laganoj temperaturi. Kada se šećer rastopi, dodati margarin i mešati da se rastopi. Dodati cimet i čokoladu izlomljenu na kockice, pa mešati da se sve sjedini.

Višnje ocediti od viška tečnosti, a mogu se koristiti sveže, zamrznute, iz kompota ili iz rakije višnjevice i sl. Jezgre oraha izlomiti na četvrtine ili sitnije komade.

U pripremljene papirne korpice (40 komada) sipati po jednu kašičicu mase.

Šerpu vratiti na toplu plotnu, da se masa ne steže do nastavka punjenja.

U svaku korpicu ubaciti po jednu ocedjenu višnju i komadic-dva oraha. ?okoladnu masu sipati preko višanja i oraha, do vrha korpica.

Kada su sve korpice napunjene, na vrh svake staviti po komad oraha.

Ostaviti na hladno mesto oko 1 sat da se stegne.