

Praline sa malinama (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za smesu:

- **1** kašikakisele pavlake
- **1** kašikašecera
- **1** kesicavanilin šecera
- **2** kašikemaline
- **200** gkeksa

Za cokoladnu smesu:

- **200** gčokolade za kuvanje
- **3** kašikeulje
- **20** gmaslaca

Priprema

Za cokoladnu smesu: okoladu za kuvanje polomiti na kockice, staviti u šerpu, dodati ulje, maslac i otopiti na tihoj vatri. Kalup za praline premazati pripremljenom smesom, uz pomoć silikonske cetkice i staviti u frižider da se stegne. Postupak premazivanja ponoviti još dva puta. Ostaviti da stoji u frižideru dok se priprema smesa.

Za smesu: Kiselu pavlaku staviti u dublju posudu, dodati šecer, vanilin šecer i izmešati rucnom žicom za mucenje. Maline izgnjeciti viljuškom, te ih dodati u posudu sa pavlakom. Umešati mleveni keks i izmešati špatulom kako bi se svi sastojci sjedinili. Smesu preruciti u kesu od zamrzivaca, makazama odseći coše kese i istiskivati smesu u kalup.

Preliti preostalom cokoladnom smesom i ostaviti u frižider da se stegne.

Praline izvaditi iz kalupa, servirati i poslužiti.

Savet

Fantastinog su ukusa. Probajte, prijatno!