

Novogodišnje praline



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** crne cokolade
- **150 g** abc sira
- **2 kašike** slatke pavlake
- **1 kašika** ekstrata od vanile
- zamrznuto voće višnje maline ili šumski miks

Bele praline:

- **200 g** bele milka cokolade
- **50 g** putera
- **100 g** mlevenih oraha
- **100 g** cokolade milka nugat
- **1 kašika** ekstrata od kokosa
- **1 kašika** kokos brašna

Praline sa mlecnom cokoladom

- **200 g** milke mlečne
- **25 g** putera
- **100 g** nugat milke
- **2 kašike** slatke pavlake
- **1 kašika** rumu
- **nekoliko komada** višanja iz kompota

Priprema

250 g crne cokolade za kuvanje otopiti na pari i cetkicom naneti na zidove silikonskog kalupa. Staviti na 10 minuta u frižider postupak ponoviti još dva puta. 150 g ABC sira umutati mikerom, dodati 2 kašike slatke pavlake, 2 kašike šecera u prahu, 1 kašiku ekstrata od vanile i sve fino sjediniti. Lagano kašicicom napuniti kalupce, može se dodati voće po ukusu, ja sam stavila mix šumskog voca pomalo u svaku pralinu. Zatim ponovo svaku pralinu prelići cokoladom, poravnati i vratiti u frižider. Sutradan izvaditi praline iz kalupa. Bele praline: 200 g bele milke rastopiti sa 1 kašikom ulja, 50 g putera, malo prohladiti pa dodati 100 g mlevenih oraha. Silikonske kalupe namazati cetkicom i ostaviti 10 minuta u frižideru. Postupak ponoviti još 2 puta. Punjenje: 100 g cokolade milka nugat otopiti sa 2 kašike slatke pavlake, dodati 1 kašiku kokosovog brašna, 1 malu kašicicu ekstrata od kokosa. Napuniti silikonske kalupe, prekliti sa cokoladom i dobro ohladiti. Praline sa mlecnom cokoladom: 200 g milka cokolade otopiti sa 25 g putera, dodati 1 kašiku ulja. Namazati cetkicom kalup i postupak ponoviti još 2 puta. Fil: 100 g cokolade nugat milka otopiti sa 2 kašike slatke pavlake, dodati 1 kašiku ruma. Puniti kalupe u svaki pralinu staviti po jednu višnju, prelići cokoladom. Dobro ohladiti i ukrasiti po želji.

Savet