

# Čokoladne praline

Iznenadite dragu osobu neodoljivo ukusnim pralinama

1 Porcija



Zahteva određeno umeće

● Vreme pripreme 60 Min.



## Sastojci:

### Sastojci:

300 g crne čokolade  
1 kesica Dr. Oetker Krem pudinga sa ukusom čokolade  
300 ml mleka  
200 g bele čokolade  
Dr. Oetker Boja za kolače crvena

- 1 Na pari istopite 200 g crne čokolade, dok ne dostigne temperaturu od 45-46 °C. Sklonite sud sa vodene pare i u otopljenu čokoladu dodajte još 100 g. Mešajte da se čokolada otopi i mešanjem ohladite na temperaturu oko 27-28 °C. Kada dostigne željenu temperaturu vratite na paru i mešajte dok se čokolada ponovo ne zagreje na 31-32 °C. Čokolada je sada temperirana i možete da je sipate u kalupe koje imate.
- 2 Napunite kalupe, protresite, promrdajte na sve strane, tako da čokoladom obložite ravnomerno kalupe, a onda okrenite i istresite višak čokolade. Špatulom skinite višak čokolade. Ostavite da se malo ohlade na sobnoj temperaturi, a onda prebacite u frižider na par minuta, taman toliko dok pripremate fil.
- 3 **Čokoladni fil:**  
U odgovarajući sud sipajte hladno mleko pa dodajte kesicu krem pudinga sa ukusom čokolade. Mutite mikserom pola minuta minimalnom brzinom, a zatim nastavite mućenje maksimalnom brzinom, 3 minuta.
- 4 Fil sipajte u poslastičarsku kesu sa manjim okruglim nastavkom i napunite praline, ali ne do vrha. Protresite kalup da se fil rasporedi pa čokoladom zatvorite dno pralina. Vratite u frižider na 10 minuta. Nakon toga, izvadite praline iz kalupa i uživajte u njima.

**5 Dekorisanje:**

Nakon što izvadite praline iz kalupa, možete ih dekorisati čokoladom u boji. Belu čokoladu otopite u mikrotalasnoj peći uz par kapi ulja. Dodajte crvenu boju za kolače, a onda izmešajte ponovo uz par kapi ulja. Praline dekorišite i uživajte u njima!

**6 Napomena:**

Čokoladu iz kalupa istresite na čist papir za pečenje. Možete pokupiti odmah ili prebaciti u frižider da se stegne i onda čokoladu skinuti sa papira.