

# Pralina ružice

Čokoladne praline sa hrskavim punjenjem, predstavljaju idealan poklon dragoj osobi.

10 Porcija/e



Zahteva određeno umeće

● Vreme pripreme 60 Min.



## Sastojci:

### Praline:

200 g čokolade gold (bela karamelizovana čokolada)  
boje za čokoladu na bazi kakao putera (bela i srebrna boja)

### Ganaš:

150 ml slatke pavlake  
200 g mlečne čokolade  
50 g putera/maslaca  
20 g paste od lešnika  
0,33 kesice Dr. Oetker Cimet šećera  
50 g mrvica od keksa  
50 g Dr. Oetker Krispi musli sa čokoladom i keksom

- 1 Kalupe iscrtati bojama za čokoladu. Temperirati gold čokoladu: prvo otopiti čokoladu na 44 C, zatim je prohladiti na 27 C ( na hladnoj radnoj površini-mermer ili inoks, uz pomoć špatule), potom je ponovo zagrejati na 28 C u mikrotalasnoj pećnici par sekundi. Ovako temperiranu čokoladu prebaciti u dresir kesu i izliti u kalup da popuni svu površinu. Izbiti višak vazduha treskanjem kalupa, potom višak čokolade ocediti. Očistiti kalup od viška čokolade i ostaviti par minuta na sobnoj temperaturi da se stegne. Sav višak čokolade sačuvati.
- 2 Napraviti ganaš: zagrejati slatku pavlaku, pa preliti preko čokolade, putera, paste od lešnika i cimet šećera. Sjediniti uz mešanje žicom za mućenje. Ostaviti da se ganaš ohladi na sobnoj temperaturi. Kada se ohladi napuniti dresir džak gotovim ganašom i puniti pripremljene kalupe u obliku ružica.
- 3 Prethodno pripremljen kalup puniti sa ganašom od mlečne čokolade uz pomoć dresir kese do polovine kalupa.  
Deo pralina posuti mrvicama hrskavog keksa, a deo posuti muslijem. Nežno utabati punjenje dnom kašičice i napuniti do vrha kalupa ostatkom ganaša. Kratko ohladiti.

- 4 Preostalu gold čokoladu ponovo zagrejati na 28 stepeni, pa prebaciti u dresir kesu i sipati preko fila tj. ganaša od mlečne čokolade, kako bi se napravilo dno pralina. Višak otopljene gold čokolade skinuti uz pomoć duge špatule i sačuvati je za dalje korišćenje. Ovako pripremljene praline ohladiti, potom izvaditi iz kalupa.