

Rum praline

Ukusne praline od mlevenog keksa i oraha, prelivene čokoladom.

20 Porcija/e



Jednostavno

● Vreme pripreme 60 Min.



Sastojci:

Za osnovu:

- 125 g putera/maslaca
- 100 g šećera
- 1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera
- 300 g Dr. Oetker Mleveni keks za torte i kolače
- 80 g mlevenih oraha
- 100 ml soka od pomorandže
- 1 kašika Dr. Oetker Arome ruma
- 1 kašika Dr. Oetker Kakao

Za glazuru:

- 200 g crne čokolade
- 20 g bele čokolade

1 Osnova:

Sameljite šećer zajedno sa vanilin šećerom. Izmiksajte puter i dobijeni šećer u prahu. Dodajte mleveni keks i orahe. Sve zajedno izmiksajte, pa dodajte sok, a onda i aromu ruma. Od smese odvojite 1/4 i u nju dodajte kakao. Promešajte da se ujednači. Od tamne smese pravite duže valjčiće 1 cm debljine. Svetliju smesu stavite na tacnu i formirajte pravougaonik, debljine oko 15 mm. Ostavite da se ohladi, pa isecite štanglice, a valjčiće stavite sa gornje strane.

2 Glazura:

Glazirajte crnom čokoladom u koju ste dodali ulje, a onda dekorirajte belom čokoladom.