



NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 10 dag sladkorja
- 1 dcl sladke smetane
- * rumova aroma
- 150 g bele čokolade
- * malo naribane čokolade
- 100 g mlečne čokolade
- 50 g malininga pireja= 130 g malin

MALINOVE PRALINE

Chef Bojanka Drnovšek

Vrsta jedi: sladica

Čas priprave: poooočasna kuharija

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Sladko smetano pogrejemo in v njej stopimo belo čokolado in sladkor.

Maline zmiksamo in čez cedilo precedimo.

Malinovi pire dodamo sladki smetani, dodamo rumovo aromo, naribano čokolado in vse dobro premešamo.

Maso čez noč pustimo v hladilniku.

Mlečno čokolado stopimo v mikrovalovni in do polovice napolnimo papirnate modelčke za praline.

Brizgalko za smetano napolnim z malinovo kremo in jo stisnemo na čokolado. Čez kremo polijemo še čokolado in praline postavimo na hladno, da se čokolada strdi.

Ko je čokolada strjena, papirnate modelčke preprosto odvijemo.

Modelčke ni potrebno premazati z maščobo.

Praline so odlične, malinova krema pa tekoča in slastna, kot čokolade naše mladosti.

****DOBER TEK****