

## **Praline sa malinama**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200 g** crne cokolade
- **200 g** mlečne cokolade
- **5 kašikaulja**

#### **Za fil:**

- **150 g** šecera
- **50 ml** vode
- **300 g** malina
- **1 kesica** pudinga od maline

### **Priprema**

Sjediniti šefer i vodu, pa kuvati dok se šefer ne otopi. Zatim dodati maline, pa sve zajedno još malo kuvati, dok provri. Onda u to ukuvati puding koji je prethodno razmucen sa malo vode. Fil ostaviti da se ohladi.

U šerpicu sipati ulje, pa dodati izlomljenu cokoladu i na tihoj vatri otopiti. Stranice silikonskih kalupa, (koji su prethodno bili u frižideru) premazati cokoladom koristeci cetkicu, pa staviti u frižider, da se stegne. Ponoviti postupak još jednom.

Nakon toga u svaki otvor sipati po kašicicu fila.

Fil ravnomerne rasporediti, pa preko sipati po kašicicu cokolade...

Staviti u frižider da se stegne, pa izvaditi iz kalupa i uživati u divnom ukusu.

### **Savet**