

Kokos praline+lešnik praline



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za praline sa kokosom:

- **400 g** bele cokolade
- **4 kašike** ulja

Za kokos fil:

- **100 ml** slatke pavlake
- **1 kašika** šećera u prahu
- **50 g** kokosa
- **1** kremfiks
- **1 kašičica** arome vanile

Za lešnik fil:

- **50** glešnika
- **1 kašika**šecera u prahu
- 1kremfiks
- **50** gjezgro lešnika
- **50 ml**slatke pavlake

Priprema

Belu cokoladu izlomite na kockice i stavite u šerpicu, dodajte malo ulja i otopite na pari, (preporučujem da prvo prokuvate vodu, sklonite sa vatre, pa tek onda da stavite šerpicu sa belom cokoladom i tako je otopite).

Pripremite male papirne korpice, neka vam budu spojene po dve, (to je za one koji nemaju male silikonske kalupice za praline). Uzmite malu cetkicu, umacite cokoladu i premazite dno i zidove korpice, tako svaku. Stavite u frižider korpice da se cokolada stegne..odprilike 2 minuta. Tako isto uraditi još 2 puta.

Umutiti slatku pavlaku, pa dodati šecer, vanil šecer, kremfiks i kokos. Napuniti korpice i odgore premazati sa cokoladom. Ostaviti u frižider da se lepo stegnu. Lagano odvojiti papirnu kopicu od pralina i možete uživati u njihovom ukusu :) Za praline od lešnika: Uraditi sve isto kao da radite sa kokosom, samo stavite lešnike i jezgro lešnika.

Savet