

Praline Ferero Roše



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g**cokolade
- **100 g**bele cokolade
- **50 g**margarina
- **2 kašikeulja**
- **50 glešnika**
- **2-3 kašikenutele**

Priprema

Lešnik peci u rerni, uz pomoc kuhinjske krpe skinuti mu koricu, malo ga prohладити, а затим самлети. околаду и белу коколаду отопити одвојено на слабој ватри уз по 25 грама маргарина и кашику уља. Самлевени лењик помешати са Нутелом.

Pripremiti kalupe за пралине, па у један сипати отопљену коколаду, сачекати да се мало прохлади и стегне, па преко ставити фил од лењика и Нутеле и мало притиснути.

Rasporeeni fil zaliti otopljenom belom cokoladom. Drugi kalup iskoristiti za drugaciji redosled slaganja - najpre sipati otopljenu belu cokoladu, potom fil preko, а затим sve zaliti otopljenom cokoladom.

Sачекати да се коколада лепо стегне, па вадити пралине из калупа и послужити ih.

Savet