

Male voćne pjanice ?

Mmmmljac praline s kremastim voćno-alkoholnim punjenjem. Nećete se napiti... khm, samo nemojte previše pojesti. ?



Sastojci:

Za 20ak pralina:

- 100 g tamne čokolade (ovdje sa 70% kaka)aa)
- 2 žlice ulja (ovdje sezamovo)

Nadjev 1:

- 100 g suhих marelica
- 1-2 žlice viljamovke
- 2 žlice slatkog vrhnja (30% m.m.)
- cca 25 g maslaca ... ili

Nadjev 2:

- 100 g suhих šljiva
- 1-2 žlice tamnog ruma
- 1 žlice slatkog vrhnja (30% m.m.)
- cca 25 g maslaca

Priprema:

1.

Suhe marelice nasjeckajte i prelijte viljamovkom da malo omekšaju (ako pripremate nadjev 2, upotrijebite suhe šljive i rum).

2.

Na pari otopite natrganu čokoladu s uljem. Tijekom pripreme čokoladu možete ostaviti na pari (tj. iznad vruće vode) - na taj način nećete gubiti vrijeme na ponovno otapanje.

3.

Silikonske kalupe premažite tankim slojem temperirane* otopljene čokolade (koristeći finiji kist). Ostavite u hladnjaku da očvrstne pa ponovite još dva puta - da dobijete trostruki čokoladni premaz.

4.

Nakon što ste kalupe i treći put premazali čokoladom, stavite nasjeckano voće na vatru te uz miješanje pirjajte minutu-

2.

Dodajte slatko vrhnje, izmiješajte i maknite s vatre. Malo prohladite, dodajte maslac pa sve izmiksajte u pastu (u multipraktiku ili štapnim mikserom). Uz povremeno miješanje, ohladite (da se maslac ne odvaja od ostatka smjese).

5.

Ohlađenim nadjevom puniti praline - ostavite cca 1-2 mm slobodnog prostora na vrhu. Taj prostor zalijte preostalom čokoladom i praline ostavite u hladnjaku nekoliko sati da očvrstnu.

Napomene: Dobro ohlađene praline izvadite iz kalupa i uživajte! :) Prvi put sam imala kalup za samo 15 pralina (praline su predviđene za cca 10 g punjenja svaka) - zato je naznačena okvirna količina dobivenih pralina. Od ostatka nadjeva sam napravila kuglice (nadjev je kompaktan, ali relativno mekan pa su bile malo *krumpiraste*), dobro ih ohladila i umakala u otopljenu čokoladu (u 2 sloja, s hlađenjem između njih). Po mojoj procjeni, uz ovih 15, ostalo mi je nadjeva za još cca 6-8 pralina. * Za sjajne i kvalitetne praline važno je temperirati čokoladu. Između nas, nakon xy godina kuharskog staža ovo radim *odokativno*, ali ako ste novi u svemu (ili jednostavno precizni i savjesni ;)), preporučam da to radite na školski način. Više o temperiranju pročitajte npr. [ovdje](#). ;) Recept je napisan 25.02.2010.