

Cappuccino praline

'Mljac' praline s tamnom i bijelom čokoladom, punjene kremom od kave...
zločesta dekadencija kojom vas častim za rođendan. :)



Sastojci:

Za 25-30 pralina:

- 150 g tamne čokolade
- 150 g bijele čokolade
- 4 žlice ulja
- 0,25 l slatkog vrhnja
- 1 žličica instant kave
- 2 žlice likera od kave

Priprema:

1.

Kalupe za praline (ovdje silikonske) stavite u zamrzivač. Zagrijavajte slatko vrhnje (imala sam ono s 36% m.m.) na što nižoj temperaturi. Kad se zagrije, dodajte vrhom punu žličicu instant kave pa dobro izmiješajte da se kava otopi.

2.

Smjesu povremeno promiješajte (da se na vrhu ne stvori opna) i reducirajte dok se ne zgusne toliko da žličicom ostaje trag (cca 60 min). Poželjno bi bilo da ne zakuha, ali ako ipak dođe do toga, smanjite temperaturu i malo učestalije miješajte. Dodajte 2 žlice likera od kave pa uz miješanje zagrijavajte dalje dok se krema ponovno ne zgusne (još 15ak min).

3.

Dok se nadjev reducira, na pari otopite natrganu tamnu čokoladu s 2 žlice ulja. Izvadite kalupe iz zamrzivača pa ih premažite tankim slojem otopljene i temperirane čokolade (koristeći finiji kist). Preokrenite premazane kalupe (na minutu-2) da se čokolada ravnomjerno rasporedi. Kalupe vratite u zamrzivač na nekoliko minuta pa ponovite postupak - da dobijete dvostruki premaz tamne čokolade.

4.

Potom na pari otopite bijelu čokoladu s 2 žlice ulja. Izvadite kalupe iz zamrzivača pa što lakšim pokretima kistom premažite bijelu čokoladu preko tamne (da se ne izmiješaju). Zatim ponovite postupak kao kod tamne čokolade - da dobijete i dvostruki premaz bijele.

5.

Kad se nadjev reducira na kremastu gustoću, izvadite kalupe iz zamrzivača pa ih do cca 3/4 napunite nadjevom. Odmah zatim nadjev zalijte bijelom čokoladom, tako da vam u kalupima ostane još 1-2 mm slobodnog prostora. Vratite u zamrzivač na nekoliko minuta.

6.

Kalupe izvadite iz zamrzivača pa do vrha zalijte preostalom otopljenom tamnom čokoladom. Praline potom zamrznite na nekoliko minuta pa ih izvadite iz kalupa.

Napomene:Do posluživanja držite u hladnjaku, a zatim uživajte. S ovom količinom sam napravila 25 pralina. Nadjeva mi je malo ostalo pa možete otopiti još malo čokolade (ili ju premazivati u tanjim slojevima od mojih), za veći broj pralina. Kako nisam ljubitelj bijele čokolade, sljedeći put ću ju premazati samo u jednom sloju (koji je ionako deblji jer sam se trudila ne izmiješat ju s tamnom čokoladom). Po želji, nadjev možete kombinirati samo sa tamnom ili bijelom čokoladom, no s kombinacijom obje čokse praline su uistinu neodoljive. ;) Koristila sam kuverture od tamne i bijele čokolade (iz Spara). Nemojte se prepast dugačkog recepta - zapravo samo mažete kalupice i pripremite nadjev. :D Jedino je važno da kalupe premažete na vrijeme na vam nadjev ne čeka na to. ;) Recept je napisan 11.04.2011.